

PULLED PORK GEZUPFTES SCHWEIN AUS DEM RAUCH

Das Schweinefleisch (**Pork**) von der **Schulter** wird 24 Stunden in einer herzhaften Gewürzmischung unter Vakuum mariniert und dann mindestens 12 Stunden bei niedriger Temperatur im heißen Rauch (Smoker) so zart gegart, dass es mit einer Gabel **gezupft (Pulled)** werden kann.

BBQ Pulled Pork

gezupft serviert mit rauchiger BBQ Sauce

Zitrone | Peperoni | Zwiebeln

Pommes Frites & Landkohlsalat

Enthält keine Zusatzstoffe

12.95

Pfannkuchen Pulled Pork

zartes gezupftes Pulled Pork

Blattspinat & Sauerrahm überbacken

Enthält: 51 W.54.58

10.95