

## „Spezialitäten aus dem Smoker“

Grillspezialitäten aus dem Smoker:

*Wir garen unsere Spezialitäten 5-8 Stunden im niedrigen Temperaturbereich in unserem fahrbaren Riesensmoker.*

*Dazu verwenden wir Apfel-, Kirsch-und Buchenholz.*

*Damit erreichen wir einen einzigartigen Rauchgeschmack und ein sehr zartes, saftiges Endergebnis.*

- o Bisonfilet Canadien Style (Unser absolutes Highlight!)
- o Rinderfilet natur oder mit Käsecreme, Gorgonzolacreme oder Kräuterbutter
- o Roastbeef verschieden mariniert
- o Schweinefilet verschieden mariniert und gefüllt:  
*Gourmet-Füllung (Pfifferlinge-Petersilie-Brät)*  
*Schweizer Füllung (Käse-Salami-Kochschinken-Schmand)*  
*Italia-Füllung (Spinat-Mozzarella-Tomate-Schmand)*  
*Farmer-Füllung (Brokkoli-Schmand)*  
*Schlemmer-Füllung (Emmentaler-Frischkäse-Champignons)*  
*Häcker-Füllung (Schinken-Salami-Röstzwiebel-Senf)*  
*Rustikal-Füllung (Bratwurstfülle)*
- o Truthahnfilet
- o Hähnchenfilet natur oder mit Frischkäsecreme gefüllt
- o Lachsfilet

Beilagen

- o Pommes Frites
- o Kroketten
- o Western Kartoffeln
- o Folienkartoffeln
- o Salatvariationen
- o Weißbrot