

**1. BIS 30. SEPTEMBER
SMOKER DREAMS**



BEEF TEA AUS DEM SMOKER

Consommé vom Rind
2 Stunden Finishing im Smoker
mit Hickoryholz in Whisky eingelegt
6,90 €

LUCIOUS LEG OF LAMB

Lammkeule, mit Meersalz und Knoblauch zart
gesmoked und
anschließend im Southbend bei 800° gegrillt
Steakhouse Fries mit Great White Mayonnaise
19,90 €

ALABAMA SMOKED CHICKEN

½ Hähnchen, mehrere Stunden zart gesmoked
Finishing: im Ofen knusprig gegart
dazu Steakhouse Fries
Mit Alabama Great white Mayonnaise
17,90 €

BEEF BRISKET

Der Klassiker
Ochsenbrust, über nacht saftig zart geschmort
Mit Steakhouse fries und BBQ-Sauce
18,90 €

KARAMELL - FUDGE

Selbstgemachte Karamell-Toffees
Smoked in Apfelholz mit Rum
dazu eine Kugel Vanilleeis
6,50 €



Homemade Lemonades

„Stellwerk“ Cello
mit Minze und Zitrone
0,5l 4,50€

Himbeerlimonade
0,5l 4,50€

Homemade Iced Teas

Red Berries
0,5l 4,50€

Blacktea-Lemon-Sour
0,5l 4,50€

Aperitif

Frozen Strawberry Margarita
Tequila, Lime und Erdbeerpüree
8,90€

After Dinner Drink

Side Car

Cognac, Triple sec, Zitrone
8,50 €

Weinempfehlung zu unseren

Smoker Dreams

Zinfandel

Beringer, California
0,2l 6,90€ // 0,75l 25,00 €

Chardonnay

Beringer, California
0,2l 5,90€ // 0,75l 22,00 €

Viñas del vero „Rosé“

Rosé vom Merlot
0,2l 5,00€ // 0,75l 19,00€



Ste|werk Meckenheim

RESTAURANT BAR