

Barbecue Smoker - Kurs

(Speisenfolge)

Pita m. Räuchereiaufstrich & Röstknoblauch
(Holzbefuerung)

★★★

Forelle in Salzkruste auf Zedernholz
Kräuterforelle auf Zwiebelbett m. Speck
(Holz- & Holzkohlenbefuerung)

Geräucherte Hühnerkeulen m. Honigsenf-Dill-Dip
(Kanadischer Räucherofen)

Bab's Stuffed & Smoked Burger
(Holzbefuerung)

★★★★★

Geräucherter Tafelspitz m. Rotwein-Charlottensauce
(Hickory Wood Chips auf Kokoskohle)

Spare Ribs Low & Slow
(Bradley Smoker & Holzbefuerung)

Schweinebraten mediterran
(Holzkohlenbefuerung)

Texas Ribs
(Dutch-Oven)

★★★

Thymian-Kartoffelsäckchen
Baked Beans

★★★★★

Räucherbirnen mit Vanillesauce
(Holzbefuerung)