

# ***SMOKER - SPEISEKARTE***

## ***24-STUNDEN GRILLEN VOL. 3***

***DONNERSTAG, 30. MAI:***

***1. PORK BELLY BURNT ENDS*** ***3 Bons***  
***6 Stunden gesmokter Schweinebauch in rauchiger BBQ-Soße, leicht karamellisiert***

### ***2. PULLED PORK VOM SMOKER***

***Portion Pulled Pork*** ***3 Bons***  
***auf dem Teller, mit Coleslaw***

***Pulled Pork Burger*** ***3 Bons***  
***im Brötchen, mit Coleslaw***

***Pulled Pork zum Mitnehmen*** ***Preis auf Anfrage***  
***für zuhause, zum Einfrieren und später genießen***

