



Speisen für unseren MEATwoch (to go Gerichte)

vom BBQ-Stand auf unserem Marktplatz ab 20.04.2022 von 16:00 Uhr bis 18:00 Uhr

Smoked Pulled Pork-Sandwich

SousVide gegarter & gesmokter Eifler Schweinenacken
im Brioche-Brot | roter Krautsalat | Zwiebel-Marmelade

homemade BBQ-Sauce | SourCream

Enth.: Glutenh. Getreide, Ei, Milch, Sulfit

7,50 €

mit Fritten & Matcha-Mayo 11,50 €

Smoked Brisket-Sandwich

SousVide gegarte & gesmokte Eifler Rinderbrust
im Brioche-Brot | roter Krautsalat | Zwiebel-Marmelade

homemade BBQ-Sauce | SourCream

Enth.: Glutenh. Getreide, Ei, Milch, Sulfit

7,50 €

mit Fritten & Matcha-Mayo 11,50 €

Smoked Salmon-Burrito

über Buchenholz geflammter Lachs
gerollt im Tortilla-Wrap | roter Krautsalat | Zwiebel-Marmelade

homemade Himbeer-Curry-Sauce | SourCream

Enth.: Glutenh. Getreide, Ei, Soja, Milch, Sulfit, Sesam, Schalenfrüchte

7,50 €

mit Fritten & Matcha-Mayo 11,50 €

Smoked Veggi-Burrito

über Buchenholz geschmortes, buntes Gemüse
gerollt im Tortilla-Wrap | roter Krautsalat
homemade veganes, zuckerfreies Tomaten-Sugo | SourCream

Enth.: Glutenh. Getreide, Ei, Milch, Sulfit

7,50 €

mit Fritten & Matcha-Mayo 11,50 €

noch Fritten EXTRA???

Fritten & Matcha-Mayo 5,00 €

Wo kommt`s her? Wer hat`s gemacht?

Schweinenacken & Rinderbrust: aus der Eifel, smoked by food hotel

geflammter Lachs: homemade by food hotel

BBQ-Sauce: homemade by food hotel

Zwiebel-Marmelade: homemade by food hotel

Himbeer-Curry-Sauce: homemade by food hotel

veganes, zuckerfreies Tomaten-Sugo: homemade by food hotel



markt**bistro**



FRISCH. REGIONAL. KREATIV.

Unsere homemade Saucen & Rub`s für zu Hause

homemade BBQ-Sauce, 300g Glas 6,50 €

homemade Himbeer-Curry-Sauce, 300g Glas 6,50 €

homemade veganes, zuckerfreies Tomaten-Sugo, 300g Glas 7,50 €

homemade Meat-Rub, 250g Glas 8,00 €

homemade Fish-Rub, 250g Glas 8,00 €