

SMOKE & BARREL

SNACKS

Fried Baby Back Ribs €7,50

Deep Fried Baby Backs, glazed with sweet Chili Sauce (price per 100g)
Frittierte Baby Back Rippchen, mit Sweet Chili Sauce glasiert (Preis pro 100g)

Smoked Chicken Wings €8,90 / €14,90

Smoked Wings with our own recipe Sauce (price for 7 pieces / 12 pieces)
Geräucherte Hähnchenflügel mit unserer Sauce nach unserem Geheimrezept (preis für 7 Stück / 12 Stück)

Homemade Beef Ham from Premium Brandenburg Beef €14,50

Fresh sliced cold Beef served with Leaf Salad, Garlic Bread, Cucumber and Herb Curd (min. 100g)
Hausgemachter Rinderschinken, frisch aufgeschnitten, dazu Knoblauchbrot, Pflücksalat, Kräuterquark, Spreewaldgurken (min 100g)

RIBS & PLATTERS

ORIGINAL HICKORY SMOKED MEATS FROM THE SMOKER

Baby Back Ribs (the Baby ones) €18,70 / €32,40

from Brandenburg pigs with your choice of 1 Side and our Sauce (price for 250g / 500g)
vom brandenburgischen Schwein mit 1 Beilage zur Wahl und Sauce nach unserem Geheimrezept (Preis für 250g / 500g)

St. Louis Style Ribs (the Grown-Up ones) €21,40 / €34,50

from Brandenburg pigs with your choice of 1 Side and our Sauce (price for 300g / 500g)
vom brandenburgischen Schwein mit 1 Beilage zur Wahl und Sauce nach unserem Geheimrezept (Preis für 300g / 500g)

Grand Daddy – Creekstone Farms Premium Black Angus Beef Brisket €21,90 / €38,40

Sliced Original Hickory Smoked US Beef with your choice of 1 Side and our Sauce (price for 200g / 350g)
geräucherte Rinderbrustscheiben mit 1 Beilage zur Wahl und Sauce nach unserem Geheimrezept (Preis für 200g / 350g)

Pork Belly – Smoked, fried, glazed €16,50 / €24,70

from Brandenburg pigs with your choice of 1 Side and our Sauce (price for 200g / 300g)
vom brandenburgischen Schwein mit 1 Beilage zur Wahl und Sauce nach unserem Geheimrezept (Preis für 200g / 300g)

The Meat Heavy - recommendation: 2-4 People €99,00

200g Brisket, 200g Ribs, 200g Pulled Pork, 200g Pork Belly comes with Bread, Pickles, and 2 sides
200g Brisket, 200g Ribs, 200g Pulled Pork, 200g Pork Belly. Dazu Brot, Pickles und 2 Beilagen

All In - recommendation: 4 or more People €134,00

3 Sides One time, 250g Brisket, 300g St. Louis, Full Rack of Baby Back, 250g Pulled Pork, 250g Pork Belly, Bread & Pickles
3 Sides 1 mal, je 250g Brisket, 300g St. Louis, Full Rack of Baby Back, 250g Pulled Pork, 250g Pork Belly, Dazu Brot & Pickles

Full House - recommendation: 1-2 People €54,00

You Choose: 2 Meats 250g each, 2 Sides
Deine Wahl aus zwei Sorten Fleisch je. 250gr und zwei Beilagen

SANDWICHES

- Pulled Pork – The Classic** €16,00
Hickory Smoked Boston Butt from German reared Pork, Brioche Bun, own recipe Sauce and Coleslaw (200g)
vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein im Brioche-Brötchen, Sauce nach unserem Geheimrezept und Krautsalat (200g)
- Big John – Smoked Pulled Pork** €26,00
Smoked Porky Pleasure topped with Cheese & Chili, own recipe Sauce and Coleslaw (300g)
Gekrönt mit Käse & Chili, Sauce nach unserem Geheimrezept und Krautsalat (300g)
- Original – Creekstone Farms Beef Brisket** €15,90 / €24,80
Original Hickory Smoked US Beef Brisket, Brioche Bun, own recipe Sauce and Coleslaw (Price for 125g / 200g)
geräucherte Rinderbrust im Brioche-Brötchen, Sauce nach unserem Geheimrezept und Krautsalat (Preis für 125g / 200g)
- Southern Belle - Creekstone Farms Beef Brisket** €19,90 / €29,90
Original Hickory Smoked US Beef, Brioche Bun, Cheddar Cheese and Chili, own recipe Sauce and Coleslaw (Price for 125g / 200g)
geräucherte Rinderbrust im Brioche-Brötchen, Cheddar Käse, Chilis sowie Sauce nach unserem Geheimrezept und Krautsalat (Preis für 125g / 200g)

SIDES

- Coleslaw** €4,50
Krautsalat (v)
- Creamed Corn** €4,50
gerösteter Mais in einer cremigen Sauce (v)
- Smoked Beans with Beef & Pork** €4,50
geräucherte, gebackene Bohnen mit Brisket & Pork
- Fries** €4,50
Portion Pommes (v)
- Sweet Potato Fries** €5,90
Portion Süßkartoffelpommes (v)
- Mixed Side Salad** €5,90
gemischter Beilagensalat (v)

SAUCES

- Smoke & Barrel BBQ Sauce** free
our taste tingling BBQ House Sauce
unsere super leckere hausgemachte BBQ Soße

DESSERTS

Check out Our Dessert Menu and fuel your sugar need!