



MEAT | VEG | SIDES

Speisenkarte

TASTE-IT-BBQ CLASSIC BURGER

180 gr. Beef, Salat, Tomate, Gurke, Zwiebeln und
BBQ-Soße im Brioche Bun

Single/Pommes

8 € / 11 €

CHEESE-BURGER

180gr. Beef, Salat, Tomate, Gurke, Zwiebeln, Cheddar
und BBQ-Soße im Brioche Bun

9 € / 12 €

BACON-CHEESE-BURGER

180 gr. Beef, Salat, Tomate, Gurke, Zwiebeln, Bacon, Cheddar
und BBQ-Soße im Brioche Bun

10 € / 13 €

NACHO-BURGER

180 gr. Beef, Cipotle-Mayo, Nachos, Käsesoße und
Bacon im Brioche Bun

10 € / 13 €

PULLED-PORK-BURGER

Pulled Pork (Schwein), Cole-Slaw, Cheddar und BBQ-Soße
im Brioche Bun

8 € / 11 €

FRIED-CHICKEN-BURGER

mit Cole-Slaw, eingelegten Gurken und Chipotle-Mayo
im Brioche Bun

8 € / 11 €

TASTE-IT-BBQ VEGGIE

FALAFEL BURGER

Salat, Tomate, Gurke, Zwiebeln und BBQ- Soße im Brioche Bun

7 € / 10 €

DREIKÄSEHOCH

Käsepatty, Minz-Mayo, Rucola und Waldfruchtchutney
im Brioche Bun

8 € / 11 €

QUINOA BURGER

Mit Knoblauch-Mayo, Salat, Tomate, Quino-Rote Beete Patty,
Avocado Creme und Walnüsse

9 € / 12 €



Spezial Burger

„Spanier“

Mit Mojo Verde, Pimientos de Padron, 180 gr. Beef Patty, Manchego Käse und Chorizo

9 Euro Single

12 Euro Menu



BBQ Spezialitäten

Alle BBQ Spezialitäten sind frei kombinierbar

SPARERIBS ½ Rack	6,00 €
SPARERIBS 1/1 Rack	12,00 €
PULLED PORK CA 150 GRAMM	6,00 €
CHICKEN WINGS 2 STÜCK	3,00 €
CHILI CHEESE SAUSAGE	5,00 €
MAC & CHEESE	3,00 €
COLE SLAW	3,00 €
FRIES	3,00 €

Der Streetfood Klassiker

TASTE-IT-ALL

**1 /2 RIBS – PULLED PORK – CHICKEN WINGS – CHILI CHEESE SAUSAGE
MAC & CHEESE – COLE SLAW**

25,00 €



Jovel Beef

Rinderfilet

200g/300g

24,00 €/36,00 €

Das Filet (französisch = „dünner Faden“), auch als Tenderloin oder Lungenbraten bezeichnet, ist das edelste Teilstück des Rindes und stammt aus der inneren Lendenmuskulatur. Der Filetmuskel aus dem Rücken wird kaum beansprucht, dadurch ist das Fleisch besonders zart, mager und feinfaserig und eignet sich besonders gut zum Kurzbraten. Das Filet macht einen nur sehr kleinen Anteil der Gesamtmuskelmasse aus (ca. 2%) und gilt daher als das edelste Teilstück des Rindes.

Flanksteak

200g/300g

18,00 €/24,50 €

Das Flanksteak stammt aus dem hinteren, unteren Bauchteil (Flanke/unterer Rippenbereich) des Rindes. Der oval förmige Flank-Cut kommt aus den USA und wird dort schon lange für seinen intensiven Geschmack geschätzt. Der Bauchmuskel ist flach und sehr fein marmoriert und hat eine lange Faser. Bei Feinschmeckern und BBQ-Fans ist das Bavette sehr beliebt (mittlerweile auch in Deutschland), weil es trotz des geringen Fettanteils äußerst intensiv im Geschmack ist.

Roastbeef

200g/300g

18,00 €/24,50 €

Das Roastbeef wird aus dem hinteren Rücken geschnitten. Der Steak-Klassiker zeichnet sich durch ein sehr saftiges und gleichzeitig bissfestes Fleisch aus. Charakteristisch für das Rumpsteak ist sein Fettrand, der beim Braten/Grillen nicht entfernt werden sollte. Durch das Einschneiden des Fettrands bis auf das Fleisch wird die unter dem Fettmantel befindliche Sehne durchtrennt wodurch ein mögliches Wölben des Fleisches beim Anbraten verhindert und ein gleichmäßiger Garprozess gewährleistet wird. Zudem ist das Fett der Geschmacksträger Nummer 1. Rumpsteaks eignen sich hervorragend zum Kurzbraten und Grillen.

Salat

Taste-it-Salat

7,00 €

Lollo Biondo, hausgemachter Coleslaw, Rucola, Radicchio, Tomate, frische und eingelegte Gurken. Wahlweise mit hausgemachten Joghurtdressing oder unserer BBQ-Vinaigrette.

Mit Flanksteakstreifen in Panko (100g) **+ 9€**

Mit Crispychicken **+ 4€**

Speisenkarte

Sides

POMMES	3,00 €	CHEESE FRIES	5,00 €
		Pommes mit Käsesoße	
PULLED PORK FRIES	8,00 €	CHILLI-CHEESE-FRIES	6,00 €
Pommes mit Pulled Pork und Cole Slaw		Pommes mit Jalapenos und Käsesoße	
SÜßKARTOFFEL POMMES	4,50 €	WEDGES	3,50 €
FOLIENKARTOFFEL MIT SOUR CREAM	5,50 €	FOLIENKARTOFFEL MIT KÄSESOÙE	6,50 €

POMMES TOPPING

Ketchup	0,50 €
Mayo	0,50 €
Minz-Mayo	1,00 €
Chipotle-Mayo	1,00 €
Käsesoße	2,00 €

BURGER EXTRAS

Extra Beef	4,00 €
Bacon	2,00 €
Cheddar	1,00 €
Jalapenos	1,00 €