

Zum Kamin

Am 1.07.2026 machen wir einen BBQ Abend
ab 18 Uhr um Anmeldung wird gebeten.

Ein Abend für Fleischliebhaber, wir zelebrieren die Kunst des Barbecues: Zeit, Rauch und beste Qualität aus der Region.

Einen Abend lang dreht sich alles um den Smoker.

Unsere beliebten Sparibs, Pulled Pork vom Landschwein,
Beef Brisket 18 Stunden bei 110 °C

Dazu reichen wir raffinierte Beilagen vom Grill.

Geräucherte Süßkartoffeln mit Rosmarin, Gegrillter Pfirsich mit
Ziegenkäse, Cole Slaw mit Äpfeln aus Schadehorn.

Das ist kein Grillen, das ist Handwerk.

32,00€ pro Person

Begrenzte Plätze am Chefs Table direkt am Smoker.