BOOGIE'S
SMOKEHOUSE & BBQ

Nimrodstr. 10, 90441 Nürnberg
www.boogiesbbq.com
phone 0911 94 93 39 20

Dienstag - Samstag 11.30 -19.30 Uhr
Sonntag + Montag geschlossen

★ RIBS ★
Memphis style, dry-rubbed
ganze Seite aus dem smoker

inklusive **zwei** Sides nach Wahl € 15,00

★ SANDWICHES ★
mit Fleisch aus dem smoker
inklusive **zwei** Sides nach Wahl

Pulled Pork	"G'rupfte Sau"- Schweineschulter 22 Std. geräuchert	€ 9,40
Turkey Breast	Putenbrust auf Kirschholz geräuchert	€ 10,00
Beef Brisket	Pfefferig gewürzte Rinderbrust. 12 std. geräuchert	€ 10,30
Burnt Ends	Balsamico mariniertes Brisket, doppel geräuchert	€ 10,30
Pastrami	Im Salzbad verfeinerte Rinderbrust - geräuchert	€ 11,00
Pick 2	Zwei Sorten Fleisch nach Wahl	€ 14,50

★ COMBO ★
ganze Seite Ribs + 1/4 Pfund Sandwichfleisch nach Wahl

inclusive **zwei** sides nach Wahl € 19,50

★ SIDES - BEILAGEN ★
je € 2.00 bei zusätzlicher Bestellung

Beans (pit baked)	Geräucherte Bohnen aus dem Smoker
Kentucky Cole Slaw	Amerikanischer Krautsalat
Bogart's Potato Salad	Amerikanischer Kartoffelsalat
Caesar Salad	Mit Parmesandressing, Parmesan und Croutons
Apple Sauce	Apfelmus mit einer Priese Zimtzucker
Bag of Chips	Tüte Kartoffelchips (BBQ, Sour Cream, Salt & Vinegar)

A Falken Hospitality Concept

★ Salads & Platters ★

BBQ Salad € 10,00
Salat, Tomaten, Cheddar, Räucherzwiebeln, Fleisch nach Wahl, Hausdressing, dazu ein Brötchen

Mississippi Platter € 39,00
ganze Seite Ribs + 3 Sandwiches nach Wahl + 4 Sides

★ Daily Specials ★

Reuben Sandwich
Pastrami, Kraut, Schweizer Käse auf Funkytoast.
Ein New York City Klassiker!

Turkey Club
Auf Kirscholz geräucherte Putenbrust, Bacon, Salat, Tomaten mit Irischen Cheddar Käse überbacken

Pulled Rib Sandwich
Vom Knochen gezupftes Ribfleisch in unserer Pineapple Express Soße mariniert und nochmals geräuchert

Smokehouse Burger
TGIF! Hackfleisch aus unserem Brisket, hand-crafted und geräuchert mit Bacon. Cheddar, Swiss oder Blu-cheese nach Wahl. Unser Freitags Favorite!

El Chupacabra
Some like it hot! Unserm Brisket mit Salat, Nacho Cheese,

★ HAND CRAFTED BBQ SAUCES ★

AREA 51
der Klassiker, rauchig- süß
Kansas City style

Voodoo
geräucherter Habanero-Pfeffer auf einer Schärfeskala von 1-10, eine 5.5

Pineapple Express
fruchtig & würzig, mit Ananassaft und Pfeffer

Mississippi Mud
typisch Carolina style, auf Essig & Senfbasis