

ORIGINAL INSPIRIERT DURCH REISEN IN DIE BBQ-STAAATEN DER USA



Besuche bei Rodney Scott's Whole Hog BBQ (South Carolina), Mission BBQ, Jim 'N Nick's BBQ, Sticky Fingers Rib House und weiteren BBQ-Legenden der USA haben Mike's B.B.Q. geprägt.

Mike's B.B.Q. Philosophie

- ✓ Eigene Rubs
- ✓ Eigene BBQ-Saucen
- ✓ Hickory Wood Smoke
- ✓ Low & Slow bis zu 22 Stunden
- ✓ Frisch vor Ort aufgeschnitten



MIKE'S B.B.Q.

Low & Slow since 2020

VOM SMOKER



Carolina Pulled Pork – 16h geräuchert

CH Texas Brisket – 22h geräuchert

US Texas Brisket (Creekstone Farm) – 22h geräuchert

Alabama St. Louis Cut Ribs – 7h geräuchert

Tasmanisches Poulet – 4h geräuchert

Carolina Whole Hog – 12h geräuchert



Brasilianisches Picanha

Bisonfilet

Rio Black Angus Rindsfilet



BROT (Bäckerei Vetterli in Horgen)

Burger Buns

Ciabatta Buns

Pita Brot

SALATE

Griechischer Bauernsalat

Gemischter Salat

Nüsslisalat mit Speck & Ei

Grüner Blattsalat

Mais-Peperoni

Tomaten Mozzarella mit Pesto Genovese

South Carolina Potato Salad

South Carolina Coleslaw





BEILAGEN

Kansas Mac and Cheese

Poblano Mac and Cheese

Datteln im Speckmantel

Pickled Onions

Pickled Jalapeños



SAUCEN

Mike's Hickory Bourbon B.B.Q. Sauce

Mike's Habanero B.B.Q. Sauce

Mike's North Carolina Mustard B.B.Q. Sauce

Mike's Alabama White B.B.Q. Sauce

Mike's Southern Chipotle B.B.Q. Sauce

Mike's Chimichurri Sauce

Mike's Zaziki Sauce

French's Classic Mustard made in U.S.A.



DESSERT

Key Lime Pie – Florida Style

New York Cheesecake

Brownies (mit oder ohne Nüsse)

Diverse saisonale Desserts (**Bäckerei Vetterli in Horgen**)



Fleischherkunft, Schwein CH, Rind CH / Argentinien / USA, Poulet CH, Bison USA / Kanada



Mike's B.B.Q.

Waldeggstrasse 18a • 8807 Freienbach

+41 79 948 09 08

mick.zimmerli@bluewin.ch