

### Das beste Ribeye

"Das Ribeye ist eines der schmackhaftesten Stücke vom Rind, zäh und imposant."

# BILLY BOB

### Low & slow

"Das Geheimnis des perfekten Fleischstücks. Nimm dir Zeit und mach es richtig."

EST. № 74

SATERDAY, APRIL, 1964

PRICE 40 CENTS

## DELICIOUS FIRESTARTERS

### VORSPEISEN

Separate appetizers - 12,50

### SPECIAL OFFER!

## 3 GANGEN 39,95

Vorspeise, Hauptgericht und Dessert!

### HAUPTGERICHTE

Separate main dishes - 22,50

Alle unsere Hauptgerichte werden mit Gemüse und Pellkartoffeln serviert

#### TEXAS SMOKED PORK RIBS 1

Mit unserem Rub gewürzte Rippchen, im Gravity Smoker gegart und mit unserer eigenen BBQ-Sauce verfeinert

#### BOB'S SPIESS

In Joghurt und Billy's Spices mariniertes Huhn, serviert mit Sriracha-Koriander-Creme

#### BILLY'S GRILLED BEEF BURGER

Burger aus 100% Rindfleisch, medium, aus unserem Holzkohle-X-Ofen

#### EN PAPILLOTTE

Fischpaket aus unserem X-Ofen, serviert mit Senfbeure blanc

#### LADY STEAK 2

Rindersteak gegrillt in unserem Holzkohle-X-Ofen

#### WHERE IS THE MEAT

Vega-Burger serviert mit Zwiebelchutney

#### DEUTSCHES STEAK

Serviert mit Röstzwiebeln und einem Spiegelei

#### SALMON

Duo von Lachs, serviert mit Senfkörnern, Hummercreme und Sesam

#### SLICED BEEF

Carpaccio vom Rind, serviert mit Parmesan, Rucola und Trüffelmayonnaise

#### BOA-SCHWEINEBAUCH

Dampfbrötchen mit Schweinebauch, Gurke, Sesam und roten Zwiebeln

#### BILLY'S NEW YORKER

Pizza mit Tomatensalat, Pulled Pork, Uienchutney, Crème fraîche und Bieslook

#### STEAK TARTAR

Klassisch zubereitet mit Eigelbcreme und Kartoffelknusper

#### SENFSUPPE (8,75)

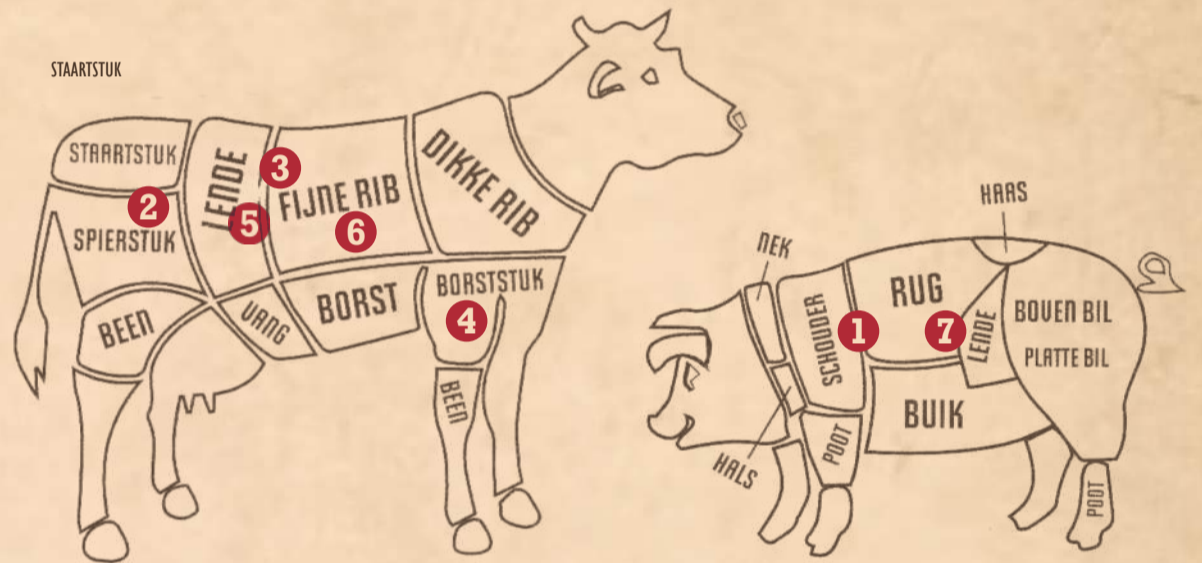
Serviert mit gegrilltem Brot und Loft-Speck

#### BRÖTCHEN BILLY BOB (8,75)

Hap en dip

#### VEGA LAUCH

Sanft gekochter, in Seetang gerollter Lauch, serviert mit Wasabi-Creme, Crunch von Wasabi und gerösteter Schalotte und Lauchöl



### Grill & Jospeser Spezialitäten (+6,00 PER PERSOON)

#### ROAD TO AMERICA

Ab 2 Personen. Alle unsere Spezialitäten auf 1 Tablett serviert

#### T-BONE STEAK | 500 GRAMM 3

Schönes Steak, bestehend aus einem Stück dünner Lende und dem Filet, medium gegrillt

#### 9 TILL 5 BILLY'S STYLE 4 BRISKET

Pointed Brisket, das ultimative BBQ-Gericht der Amerikaner, eine Low & Slow-Zubereitung aus dem Gravity Smoker. Gutes Holz und Zeit sind das beste Rezept für dieses Stück Fleisch

#### DRY AGED BLACK ANGUS 5

Dünne Rinderlende mit Knochen, 31 Tage lang trocken gereift, so dass mindestens 20 % Feuchtigkeit verdunstet sind, was dem Fleisch einen noch intensiveren Geschmack verleiht

#### SIMMENTALER RUNDER 6 RIBEYE | CIRCA 350 GRAMM

Diese Rasse hat eine feine Fettmarmorierung, die dieses Stück Rindfleisch butterzart macht.

#### JACK'S TOMAPORK 7

Schweinerippchen mit Soja, Honig und Jack Daniels gespritzt

### JUNIOR PITMASTERS

Serviert mit Pommes frites und Apfelmus

#### SPARE RIBS (12,50)

Leckere gegrillte Rippchen

#### BURGER (12,50)

Gegrillter Hamburger auf gegrilltem Brötchen

#### CHICKENWINGS (12,50)

Gegrillte Hühnerflügel

+ Raketje toe!



### DESSERTS (9,00)

#### BANANENSPLIT BILLY BOB

Karamellisierte Banane mit Nutella, Marshmallow, Vanilleeis und Schlagsahne

#### SOMMER WECKGLAS

Panna Cotta mit Früchten und Haselnuss

#### EISKAFFEE

Mit Karamell und Schlagsahne

### SIDE DISHES

SOME TASTY EXTRAS

POMMES MIT MAYO (4,00)

ZWIEBEL-CHUTNEY (4,00)

GEGRILLTER GRÜNER SPARGEL (4,00)

BARBECUE BEANS MIT TABASCO (4,00)

MAISKOLBEN (4,00)

KRAUTSALAT (4,00)





### De beste ribeye

"De ribeye is één van de meest smaakvolle stukken rundvlees, stoer en imposant"

# BILLY BOB

### Low & slow

"Het geheim achter het perfecte stuk vlees. Neem je tijd en doe het goed."

EST. № 74

SATERDAY, APRIL, 1964

PRICE 40 CENTS

## DELICIOUS FIRESTARTERS

### VOORGERECHTEN

Separate appetizers - 12,50

### SPECIAL OFFER!

## 3 GANGEN 39,95

Voorgerecht, hoofdgerecht en dessert!

### HOOFDGERECHTEN

Separate main dishes - 22,50

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met groente en gepofte aardappel

#### TEXAS SMOKED PORK RIBS 1

Ribs gekruid in onze huis rub, gegaard in de gravity smoker, afgelakt met onze eigen BBQ saus

#### BOB'S SPIES

In yoghurt en billy's kruiden gemarineerde kip geserveerd met sriracha koriander creme

#### BILLY'S GRILLED BEEF BURGER

100% runder burger die we medium serveren vanuit onze houtskool X oven

#### EN PAPILOTTE

Vis pakketje uit onze X-oven geserveerd met mosterd beure blanc

#### LADY STEAK 2

Runder biefstuk gegrild in onze houtskool X oven

#### WHERE IS THE MEAT

Vega burger geserveerd met uienchutney

#### DUITSE BIEFSTUK

Geserveerd met gebakken uitjes en een spiegelei

### JUNIOR PITMASTERS

Geserveerd met patat en appelmoes

#### SPARE RIBS (12,50)

Heerlijke gegrilde rib fingers

#### BURGER (12,50)

Gegrilde hamburger op een gegrild broodje

#### CHICKENWINGS (12,50)

Gegrilde kippen vleugeltjes

+ Raketje toe!

#### SALMON

Duo van zalm geserveerd met mosterzaad, kreeftencreme en sesam

#### SLICED BEEF

Runder carpaccio geserveerd met parmezaan, rucola en truffelmayonaise

#### BOA BUIKSPEK

Stoombroodje geserveerd met buikspek, komkommer, sesam en rode ui

#### BILLY'S NEW YORKER

Pizza met tomatensaus, pulled pork, uienchutney, creme fraiche en bieslook

#### STEAK TARTAAR

Klassiek bereid met creme van eidooier en crunch van aardappel

#### MOSTERDSOEP (8,75)

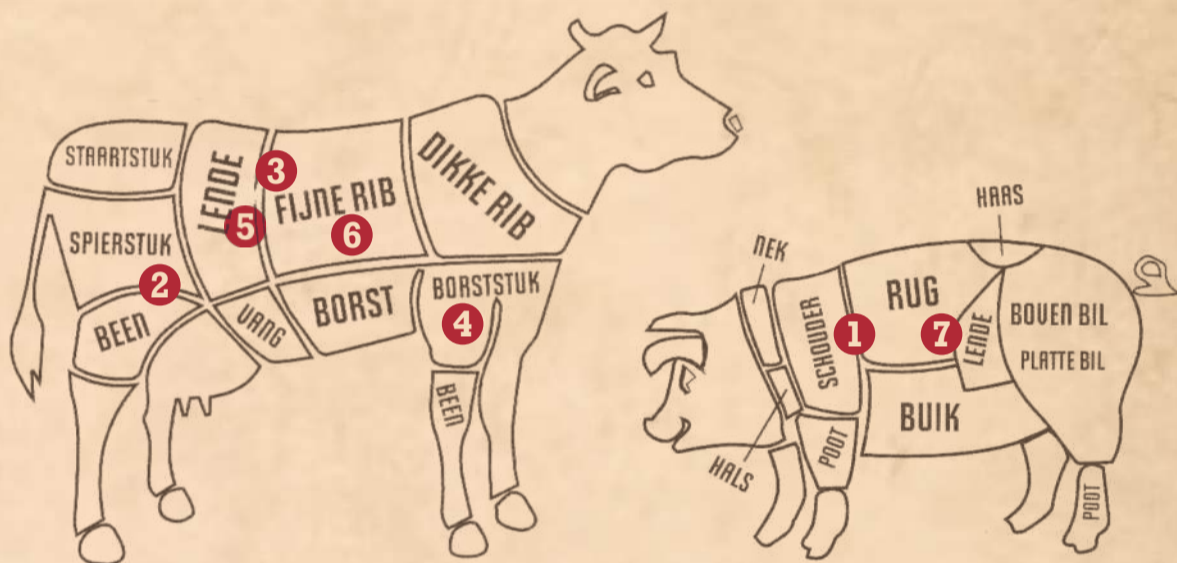
Geserveerd met gegrild brood en zolderspek

#### BROODJE BILLY BOB (8,75)

Hap en dip

#### VEGA PREI

Zacht gegaarde prei ingerold in zeewier geserveerd met wasabi creme, crunch van wasabi en gebrande sjalot en olie van prei



### Grill & Jospers specialiteiten (+6,00 PER PERSOON)

#### ROAD TO AMERICA

Vanaf 2 pers. Al onze specialiteiten geserveerd op 1 plateau

#### T-BONE STEAK | 500 GRAM 3

Mooie steak bestaand uit een stuk dunne lende en de ossenhaas, medium gegrild

#### 9 TILL 5 BILLY'S STYLE 4 BRISKET

Puntborst, het ultieme BBQ gerecht van de Amerikanen, een low & slow bereiding vanuit de gravity smoker. Goed hout en tijd is het beste recept voor dit mooie stuk vlees

#### DRY AGED BLACK ANGUS 5

Dunne runder lende met been, minimaal 31 dagen droog gerijpt, hierdoor verdampt er minimaal 20% vocht waardoor het vlees een nog intensere smaak krijgt

#### SIMMENTALER RUNDER 6 RIBEYE | CIRCA 350 GRAM

Dit dubbeldoelras heeft een fijne vet marmering waardoor dit stuk rund botermals is

#### JACK'S TOMAPORK 7

Varkens rib ingespoten met soya, honing en jack daniels

### DESSERTS (9,00)

#### BANANENSPLIT BILLY BOB

Gekarameliseerde banaan met nutella, marshmallow, vanille ijs en slagroom

#### ZOMERS WECKPOTJE

Panna cotta met fruit en hazelnoot

#### IJSKOFFIE

Afgetopt met caramel en slagroom



### SIDE DISHES

SOME TASTY EXTRAS

PATAT MET MAYONAISE (4,00)

UIENCHUTNEY (4,00)

GEGRILDE GROENE ASPERGES (4,00)

BARBECUE BEANS MET TABASCO (4,00)

MAÏSKOLF (4,00)

KOOLSALADE (4,00)

