



BBQ BITES & DRINKS

Mo. bis Do. 18-0 Uhr
Fr. bis Sa. 18-open end
Küche bis 23 Uhr

Reservierung/Kontakt

mail: info@brooklynbbqbar.de

fb /brooklynbbqbarHH

insta /brooklynbbqbarHH

**SOFT-
OPENING
MENU**

Liebe Gäste, Nachbarn & Freunde,

4 Jahre ist es nun schon her, dass wir mit der Brooklyn Burger Bar den Burger-Hype in Hamburg mitgestaltet haben. Was seitdem passiert ist - einfach unglaublich!

Nun ist es Zeit für uns, zusätzlich zur Brooklyn Burger Bar, einen neuen Traum zu verwirklichen und was wir lieben weiter in Hamburg zu fördern - Hochwertiges Essen mit tollen Drinks! Dies möchten wir hier im schönen Ottensen mit Euch zelebrieren - in der Brooklyn BBQ Bar, gleich bei der Fabrik.

WARUM EINE BARBEQUE-BAR?

Weil das Thema BBQ für uns, neben Burgern, ein unglaublich schönes und spannendes Thema ist - bei dem Freunde, Familie und Kollegen an einen Tisch kommen, um gemeinsam leckere Sachen aus unserer Küche, direkt vom Grill und/oder aus dem Smoker zu probieren und zu genießen - Soul Food eben! Deshalb servieren wir unsere "Munchies" in einer Art "Tapas"-Form, sogenannten BBQ-Bites, die man dann in kleiner oder auch großer Runde teilen darf, aber natürlich nicht muss. Don't forget: sharing is caring! ;-)

Hierbei legen wir, wie stets, großen Wert auf handgemachte Produkte und frischeste Zutaten. Je nach Jahreszeit nutzen wir selbstverständlich bevorzugt regionale Produkte.

All dies paaren wir mit dem, was wir seit 2000 in der Streits Lounge für euch gemacht -und in der Brooklyn Burger Bar fortgesetzt haben - sorgfältig zubereitete Drinks - klassisch oder neu interpretiert - regelmässig geremixed. Ergänzt wird dies durch eine schöne Auswahl an nationalen und internationalen Bieren.

Diese Kombination ist das erweiterte Ergebnis unserer unvergesslichen NY-Touren. Es gibt wieder viel zu entdecken und auszuprobieren... Lets go.

Wir freuen uns auf Deinen Besuch. No sleep till Brooklyn!
Jan, Steffen & Team

P.S. Für Feiern, Events, Caterings etc. spricht uns einfach kurz an oder schreibt uns eine Mail. Hier geht was...

*** Lunch-time coming up! 2018 gehts los. ***

SALADS PICNIC STYLE

Rote Beete Salat 4,5

Rote Beete, Rucola, Zwiebel, Birne, Schafskäse und geröstete Kerne.

Crushed cheesy Potatoe Salad 4,5

Mit Lauch, Gewürzgurke, Cheddar & Butter. Lauwarm serviert. Yum!

Mixed Greens Side Salad 4,5

Knackige Salate & Gemüse mit Sprossen & Honig-Balsamico-Dressing

...dazu SCAMPI POPCORN mit Sweet Chili Sauce +4,5

"BBQ-PIMPED" SALAD 7,5

Der große Bruder unseres Mixed Greens Side Salads mit Croutons und Cheddar. Dazu könnt ihr euren Salat noch pimpen:

- ...mit Pulled Pork + 4
- ...mit Pulled Beef +5,5
- ...mit Pulled Turkey + 4
- ...mit smoked Ribs Cutz +5



NORTH CAROLINA COLE SLAW 4

mit Weiskohl, Karotten, Zwiebeln, Buttermilch etc.

„Grannies favorite“ Gurkensalat 4

mit Dill, Zwiebeln, Sesam + ♥

SIDE BITES

BAKED 'N BLACK BEANS 4,5

mit Ranch Sauce & frischen Kräutern

MAC & CHEESE PORN 5,5

BBQs cheesy Sauce on top. Mhhh! Spread the cheddar love! :)

Sweet Fries BBB-Style 4

Handgeschnitten, mit Ranch Dip (Buttermilch-Cayenne)

green beans 4,5

mit Knobi, Zwiebeln & Bacon Bits!

PARMESAN MASH 5

Kartoffelpüree mit Muskat und Parmesan verfeinert. Dazu smoked Gravy!

Buttered Corn 4

mit BBQ's Chimichurri-Butter. Der BBQ Side-Klassiker!

DIP-SAMPLER 7,5

6 Dips zum Schlemmen & teilen

MEAT BITES



Wir beziehen unser Fleisch vom Fleischer unseres Vertrauens & aus artgerechter Haltung.

SOFT-
OPENING
MENU

ny city meatballs 4,5

leckerste Hackbällchen in Tomatensugo mit grober Petersilie "Camping Style".

Chili con Carne 6 BBB-Style

mit Red Ranch & Kräutern.

HONEY GLAZED CHICKEN DRUMSTICKS 5,5

...mit Classic BBQ-Glace, Chilis und grober Petersilie.



BUTCHER'S FINEST MINI-BRATWURST 4,5

Handgemacht, dazu BBQs Senfmix. So so good!

CHICKEN WINGS 6,5

mit Orangen-Chili-Thymian-Glace.

SLOW & LOW

HOUSE SMOKED BBQ RIBS

4,5 hrs hausgeräuchert mit Brooklyn BBQ-Glace. Serviert mit BBQ-Dip.

1/4 Rack 4

1/2 Rack 8

1/1 Rack 15

BEEF BRISKET 9,5

17 hrs hausgesmoked! Serviert mit BBQ's gravy und Dinner Roll.

pulled pork 8

mit Rotweinzwiebeln & Gewürzgurke.

PULLED BEEF 8,5

in BBQ-Sauce geschmort, mit BBQ-Sauce & Mixed Pickles serviert.

PULLED TURKEY 7

in BBQ-Sauce geschmort, mit BBQ's Mango-Salsa serviert.

*** US-Style Dinner Rolls 1€ / Stck ***

Unverzichtbar zu jedem BBQ: Luftig-lockere selbstgebackene Buns.

Unsere House-Dips: BBQ, Red Ranch, Cheese, Magarita, Senfmix, Chimichurri, Rotweinzwiebeln, Mango-Salsa. je 1€

*** Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. gesetzlicher MwSt. *** Tipp ist nicht im Preis enthalten. ***

BURGER BITES *** SLIDERS ***



* BBQ * FLIGHT

12,5

PULLED PORK

mit Rotweinzwiebeln, Provone,
BBQ-Sauce + Cole Slaw

PULLED BEEF

mit Pico de Gallo +
Margarita-Dip.

PULLED TURKEY

mit Rucola +
Mango-Salsa.

* VEGGIE * FLIGHT

11

3 VEGGIE SLIDERS MIT BIO-GRUENKERN-DINKEL-BRATLING

mit Rotweinzwiebeln, Provone,
BBQ-Sauce + Cole Slaw

mit Pico de Gallo +
Margarita-Dip.

mit Rucola +
Mango-Salsa.

**coming
soon!**

* BROOKLYN * FLIGHT

CHIMICHURRI

DEF JAM

BBQ

