



HOPFEN & HEAT

[Die BBQ-Karte]

MIT
BIER
PAIRING

HOPFENFÄNGER

GEBRAUT IN BREMEN

Unser Bier wird direkt hier gebraut.
Frisch, unfiltriert und mit viel Liebe zum Hopfen.
Passend dazu serviert unser Küchenteam rund um Pascal und
Sascha ehrliches BBQ – rauchig, deftig und genau das Richtige
zum Bier. Zu jedem Gericht gibt's eine passende
Bierempfehlung, zusammengestellt von unserem Brauteam
rund um Stephan, Chris und Konstantin. Ihr habt Fragen?
Dann sprecht gerne Marcel und unser Service-Team an – wir
helfen euch gern weiter. Also: bestellen, genießen, anstoßen.
Prost & guten Appetit!

 ÜBERSEE-ALE	 INDIA PALE ALE
 NORDISCH HELL	 KRÄUSEN
 ROTBIER	 NEW ENGLAND PALE ALE
 WEISSBIER	 BOCKBIER



VEGAN



VEGETARISCH

*Unsere Grammangaben beziehen sich immer auf das Rohgewicht vor dem garen

** Auf Wunsch ist eine Liste der enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe jederzeit einsehbar.

Da alle unsere Speisen in einer Produktionsstätte hergestellt werden, kann es zu Kreuzkontaminationen mit anderen Lebensmitteln kommen. Bitte teilen Sie unserem Personal alle Unverträglichkeiten und Allergien mit, damit wir bei der Zubereitung der Gerichte darauf Rücksicht nehmen können.

[BBQ BEER BITES & STARTERS]

BURNT-END-BITES

Rinderbrustwürfel | BBQ Glasur | Frühlingslauch

CORN RIBS 🌽

gegrillte Maisrippchen | Magic Dust | Smokey Chipotle

ONION BLOSSOM 🌱

Frittierte Zwiebelblume | Dip nach Wahl

SMOKEY CAULI 🌱

Heißgeräucherter Blumenkohl | Sweet Chili | Mandel

HOPFENFÄNGER TREBERBROT MIT BUTTERBOARD 🌱

mit Malzbutter | Meersalz | Tomatenflocken | Kresse | Frühlingslauch

GARDEN GREENS 🌱

Mezclunsalat | Gurke | Tomate | Mais | Bohnen | Apfeldressing

CAESARS SALAD

Romanasalat | Caesar Dressing | Bacon | Ei | Parmesan | Kapern | Croutons

+ HÄHNCHENBRUST

+ BLACK TIGER GARNELE | STK.

WINGS

Buffalo Style | Spicy-Sour | Blue-Cheese Dip

Kentucky Style | Crispy | BBQ Sauce (8 Stück)

GEGRILLTE JALAPENOS 🌱

Frischkäsefüllung | Baconmantel

GARLIC CREAM BALL

Sauerteigbrötchen | Sour Cream | Knoblauch-Kräuteröl | Parmesan

BBQ BEER BITES & STARTERS – DER PERFEKTE KICK OFF ZU BEGINN



15.5



9.5



11.5



9



4.5



11.5



14.5

8.5

5.5



12.5

12.5



9.5



7.5
















[WIE WÄR'S MIT TEILEN?]

HOPFENFÄNGER BROT 🌱 | BUFFALO WINGS

KENTUCKY WINGS | BURNT-END-BITES

SMOKEY CAULI 🌱 | GEGRILLTE JALAPENOS 🌱

[MEET THE MEAT]

SOUTH TEXAS BRISKET Rinderbrust schwarze Pfefferkruste	kleine Portion (ca. 150 g)		UNSERE BBQ-AUSWAHL AUS DEM SMOKER		18
	große Portion (ca. 250 g)				26
BOURBON BABY BACK RIBS Dry Rub Kentucky BBQ Glace halbes Rack	½ halbes Rack (ca. 350 g)				12
	ganzes Rack (ca. 700 g)				22.5
DEEP SOUTH PULLED PORK Sweet n' spicy	kleine Portion (ca. 150 g)				12.5
	große Portion (ca. 250 g)				19.5
SOUTH CAROLINA CHICKEN DRUMS Senf-Bier-Marinade	kleine Portion (3 Stück)				12.5
	große Portion (5 Stück)				19.5
HOPFENFÄNGER BBQ SAUSAGE Smokey BBQ eigene Rezeptur	ca. 180 g				9.5

[MIXED MEATS]

LUST ALLES ZU PROBIEREN?

Dann bestellt am besten unsere Mixed Plate – in drei Größen, perfekt zum Teilen oder für den ganz großen Hunger. Ihr bekommt alle Smoked-Meat-Gerichte auf einer Platte – inklusive Beilagen und Dips deiner Wahl. Perfekt dazu passt: unser Bierflight – vier frisch gezapfte Hopfenfänger-Biere!

10 OZ MEAT FLIGHT Kleine Smoker Variation 280 Gramm je eine Beilage & Dip nach Wahl	35
20 OZ MEAT FLIGHT Mittlere Smoker Variation 550 Gramm je zwei Beilagen & Dips nach Wahl	60
30 OZ MEAT FLIGHT Große Smoker Variation 850 Gramm je drei Beilagen & Dips nach Wahl	85

[BBQ-KLASSIKER]

IPA-SALMON

Heißgeräucherter Lachs | India Pale Ale-Glaze | 180 Gramm*

SMOKING BERT

Heißgeräucherter Camembert | Nüsse | South Carolina Beer Mustard BBQ | 120 Gramm

ROASTBEEF

mit Fettdeckel (Cowgirl Cut 250g, Cowboy Cut 400g) - 400g-39 € / 250g 25 €

HOPFEN-SMASHER

125 Gramm* Beef | Cheddar | Pickles | Kartoffel-Bun
+ Double Up (Beef & Cheese)

PULLED PORK BURGER

Unser Pulled Pork | Granny Smith | Cole Slaw | Brioche-Bun

PORTOBELLO STEAK BURGER

Gegrillter Portobello Pilz | Avocado | Pickles | Sauerteig-Bun

UNSERE BBQ KLASSIKER – FÜR JEDEN WAS DABEI



24



13.5



35



13.5

6.5



13.5



12.5

*Unsere Grammangaben beziehen sich immer auf das Rohgewicht vor dem garen

22.5 €

[HEIß AUF EIN MENÜ?]

Alle Burger in Kombination mit Pommes, Ketchup und Bier

Wahl des Bieres (0,3l) aus Kräusen, Hell und IPA

[FÜR KIDS]

DINO-KARTOFFEL-VULKAN



Gemüse
Dino-Schnitzel
Kartoffelpüree
Bratensauce
9.5



[UNSERE SIDES]

SMOKEY MAC & CHEESE <i>Rauchig-cremig mit Röstzwiebeln</i>	6.5	GRILLED SWEETCORN <i>Mais vom Grill</i>	5
CRUNCHY FRIES <i>Unsere Pommes + 1 Dip</i>	6.5	SMALL GARDEN GREENS <i>Kleiner Beilagen Salat</i>	5
HUSHPUPIES <i>Frittierte Maisbällchen + 1 Dip</i>	6	HOMEMADE PICKLES <i>Eingelegte Gurke & rote Zwiebel</i>	4.5
GRILLED ZUCCHINI <i>Zucchini vom Grill</i>	6	BAKED SWEETPOTATO <i>mit Sour Cream und Limette</i>	5.5
SMOKED CAULIFLOWER <i>Geräucherter Blumenkohl Chili Mandel</i>	5.5	GRANNY SMITH COLE SLAW <i>Krautsalat mit Apfel</i>	5
TEXAS MASH <i>Kartoffelpüree Kidneybohnen gebratenen Zwiebeln Bacon</i>	6.5	FRIED CHAMPIGNONS <i>gebratene Champignons</i>	5

DIPS & SAUCEN | 2.5

MALZ KETCHUP 	BLUE CHEESE	BEER MUSTARD	HABANERO HELL	SOUR CREAM
BOURBON BARBECUE	CHIMICHURRI 	SMOKEY CHIPOTLE	HOPFEN MAYO	

[SWEETS]

PECAN-BROWNIE Banane Malz-Karamelleis	DER PERFEKTE ABSCHLUSS		10
NO-BAKE CHEESECAKE Blaubeerkompott			10
BLUEBERRY COBBLER Blaubeer-Dessert mit Vanille-Eis			10
DIY S'MORES – AB 2 PERSONEN BESTELLBAR Marshmallows Kekse & Schokosauce zum Selber-Rösten am Tisch.			15

HOPFENFÄNGER

NACHHALTIG GEBRAUT

NORDISCH HELL

Mild wie ein bayrisches Helles, frisch und florales wie ein Norddeutsches Pils.
Mit Bremer Hopfen gebraut. 5,2 vol %



0,3l

4.2

KRÄUSEN

Unsere Interpretation der Pilsner-Brauart: Würzig und erfrischend, grasig, floral, herb.
5,2 vol %



0,3l

4.6

ROTBIER

Malzig, mild, dunkel bernsteinfarben. Seit dem 13. Jahrhundert in Bremen gebraut,
durch uns modern aufgelegt. 5,1 vol %



0,3l

4.6

ÜBERSEE ALE

Klassisches Pale Ale, fruchtig ohne aufdringlich zu sein.
Zitrusfrüchte, Litschi, samtiger Malzkörper. Mit Bremer Hopfen gebraut. 5,1 vol %



0,3l

4.9

INDIA PALE ALE

Fruchtig und herb, großzügig kalt gehopft. Grapefruit, Passionsfrucht & Pinienharz.
7,2 vol %



0,3l

5.9

NEW ENGLAND INDIA PALE ALE

Die Fruchtbombe: saftiger Antrunk, Aromen von Mango, Passionsfrucht und reifer Ananas
8,1 vol %



0,3l

6.5

WEISSBIER

Oberbayrisch inspiriert, Aromen von Banane, abgerundet mit einem Hauch Gewürznelke,
gefährlich schmackhaft. 5,6 vol %



0,5l

6.9

HOPFENFÄNGER BEERFLIGHT

Unsere Bierspezialitäten von Uns für Euch ausgesucht

4x

0,15l

10.9



**MEHR BIERSORTEN UND WEITERE
GETRÄNKE FINDEST DU AUF UNSERER GETRÄNKEKARTE.**

Folgt uns gerne auf Instagram und verlinkt uns in Eurer Story!
@hopfenfaenger und @reis.lager