



HOPFEN & HEAT

[Die BBQ-Karte]



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 Brauerteam 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



NORDISCH HELL



ROTBIER



WEISSBIER



INDIA PALE ALE



KRÄUSEN



NEW ENGLAND PALE ALE



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



15.5

CORN RIBS

gegrillte Maisrippchen | Magic Dust | Smokey Chipotle



9.5

ONION BLOSSOM

Frittierte Zwiebelblume | Dip nach Wahl



11.5

SMOKEY CAULI

Heißgeräucherter Blumenkohl | Sweet Chili | Mandel



9

HOPFENFÄNGER TREBERBROT MIT BUTTERBOARD

mit Malzbutter | Meersalz | Tomatenflocken | Kresse | Frühlingslauch



4.5

GARDEN GREENS

Mezclunsalat | Gurke | Tomate | Mais | Bohnen | Apfeldressing



11.5

CAESARS SALAD

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



8.5

+ HÄHNCHENBRUST

+ BLACK TIGER GARNELE | STK.



5.5

WINGS

Buffalo Style | Spicy-Sour | Blue-Cheese Dip



12.5

Kentucky Style | Crispy | BBQ Sauce (8 Stück)



12.5

GEGRILLTE JALAPENOS

Frischkäsefüllung | Baconmantel



9.5

GARLIC CREAM BALL

Sauerteigbrötchen | Sour Cream | Knoblauch-Kräuteröl | Parmesan



7.5

BBQ BEER BITES & STARTERS - PERFEKT ZUM TEILEN - DER PERFEKTE KICK OFF ZU BEGINN

24.5 €

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)
große Portion (ca. 250 g)



18
26

BOURBON BABY BACK RIBS
Dry Rub | Kentucky BBQ Glace | halbes Rack

½ halbes Rack (ca. 350 g)
ganzes Rack (ca. 700 g)



12
22.5

DEEP SOUTH PULLED PORK
Sweet n' spicy

kleine Portion (ca. 150 g)
große Portion (ca. 250 g)



12.5
19.5

SOUTH CAROLINA CHICKEN DRUMS
Senf-Bier-Marinade

kleine Portion (3 Stück)
große Portion (5 Stück)



12.5
19.5

HOPFENFÄNGER BBQ SAUSAGE
Smokey BBQ | eigene Rezeptur

ca. 180 g



9.5

UNSERE BBQ-AUSWAHL AUS DEM SMOKER

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*



24

SMOKING BERT



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



13.5

ROASTBEEF

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



35

HOPFEN-SMASHER

125 Gramm* Beef | Cheddar | Pickles | Kartoffel-Bun



13.5

+ Double Up (Beef & Cheese)



6.5

PULLED PORK BURGER

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



13.5

PORTOBELLO STEAK BURGER



Gegrillter Portobello Pilz | Avocado | Pickles | Sauerteig-Bun



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 CHAMPGINONS <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	 R	10
NO-BAKE CHEESECAKE Blaubeercompott	 W	10
BLUEBERRY COBBLER Blaubeer-Dessert mit Vanille-Eis	 B	10
DIY S'MORES – AB 2 PERSONEN BESTELLBAR Marshmallows Kekse & Schokosauce zum Selber-Rösten am Tisch.	 N	15
DER PERFEKTE ABSCHLUSS		

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, grasisch, 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