the smokehouse
FINEST BERLIN BARBEQUE

Holy Smoke

CHRISTMAS EDITION

24. – 26. Dezember 2026 · Family Style ab 2 Personen

69 p.P.

Vorfreude ZUM ANKOMMEN

STILLE NACHT Focaccia & Dips
Focaccia | Trüffelcreme | Winter Chimichurri | Maronen-Butter

Erste Kerze ZUM TEILEN

RUDOLPH Beet & Goat Cheese
Salzbete | Ziegenkäse | Walnuss | Bratapfel-Honig

PASTRAMI & Lebkuchensenf
Smokehouse Rinderpastrami | Lebkuchen-Senf-Crème

OCTOPUS & Blutorange
Oktopusarm | Blutorangen-Curd

Winterwald AUS DEM SUPPENTOPF

BOLETUS Raviolo & Consommé
Steinpilz-Ravioli | Steinpilz-Consommé | geröstete Maronen

Festtafel FAMILY STYLE

BIG BOSS Christmas Goose
BBQ-Gans low & slow | Grand Jus mit Orange & Beifuß

RIBS & Glühwein-Zwetschge
½ Rib vom Bauernschwein | Zwetschge mit Port, Zimt & Sternanis

TRUFFLE Mashed Potatoes
Stampfkartoffel | Trüffel | braune Butter

RED CABBAGE Slaw
Rotkohl | Apfel | Cranberry

GRILLED Winter Veg
Rosenkohl | Kürbis | Pastinake | Orangenöl

Süßer die Glocken ZUM SCHLUSS

SMOKED Bratapfel
Apfel vom Grill | Marzipan-Walnuss | Vanille-Espuma

HOLY VEG · 45 p.P.
Pastrami → ROASTED Eggplant & Za'atar
Octopus → TENNESSEE Pimentos
Gans & Ribs → ASADO Christmas Celery | Maronen

UNTERM BAUM · DRINKS
PORTILLO Sauvignon Blanc zur Ersten Kerze
PORTILLO Malbec zur Festtafel
BRATAPFEL Spritz alkoholfrei – Apfel | Ginger Beer | Zimtstange

Allergene und Zusatzstoffe erläutert Dir unser Servicepersonal. · CARD ONLY – NO CASH

FINEST BERLIN BBQ