

## Restaurant Nordwind

Wakenitzufer 9- 23564 Lübeck

Tel: 0451-79 071 071 -mail: info@restaurant-nordwind.de

www.restaurant-nordwind.de

### Das Nordwind bietet Ihnen authentische Premium Barbecues am Amazonas des Nordens

Nutzen Sie unsere traumhafte Lage am Wasser und lassen Sie sich von unseren Köchen direkt auf der Terrasse über der Wakenitz köstliche Fisch- und Fleischspezialitäten auf den Weber Grill legen. Wir setzen dabei auf Spitzenqualität.

#### Premium BBQs ab 20 Personen

##### Barbecue Nordwind

Rumpsteaks von der Holsteiner Färs

Gefüllte Bio-Hähnchenbrust

Premium-Bratwürste vom Susländer Bio-Schwein

##### Surf and Turf Barbecue

U.S. Prime-Rib-Steak

Carrée vom Susländer Bio-Schwein

Gegrillte Wildfang-Riesengarnelen

##### High-End- Barbecue

Salzwiesen-Lammcarrée

Original Beef-Ribs vom Nebraska Rind

Delta-dry-aged Roastbeef

##### U.S Prime BBQ

Nebraska Flank Steak

Nebraska Rib-Eye

Pulled Pork vom Duroc Schwein

Gegrillte Wildfang Riesengarnelen

Alle premium BBQs enthalten typische Beilagen wie Papas Arrugadas (in Meersalz gebackene Babykartoffeln), gegrilltes, mediterranes Gemüse mit Parmesanflakes, Kirschtomaten-Rucola Salat mit Büffelmozzarella, Coleslaw, Tagliatelle mit Pesto von getrockneten Tomaten, frische Brotauswahl, verschiedene hausgemachte Dips und Dressings.

Jedes Barbecue enthält als Dessert einen frischen exotischen Obstsalat.

## Restaurant Nordwind

Wakenitzufer 9- 23564 Lübeck

Tel: 0451-79 071 071 -mail: info@restaurant-nordwind.de

www.restaurant-nordwind.de

Für unsere **Premium BBQs** bieten wir Ihnen zusätzlich pro Person weitere Optionen zur Buchung an:

Steaks von der irischen Black-Angus Hüfte

Norwegisches Premiumlachsfilet

Zarte Salzwiesenlammhüfte

Unser Pulled Pork

Mediterran gefüllte Riesenchampignons

Original US-Beef Brisket (Ochsenbrust, 24 Std low and slow gesmoked)

### Weitere BBQs ab 20 Personen

#### Pulled Pork

Pulled Pork ist ein typischer Vertreter des sogenannten Low-&-Slow-Garens, also ein bei niedriger Temperatur langsam gegartes Fleisch. Klassischerweise wird es in einem Barbecue-Smoker zubereitet. Der leichte Rauch sorgt für den typischen Barbecuegeschmack. Es wird zwischen 10-15 Stunden auf niedriger Temperatur im Barbecue-Smoker gegart. Für unser Pulled Pork verwenden wir ausschließlich das Fleisch vom Lübchiner Strohschwein.

Wir servieren unser Pulled Pork mit Coleslaw, verschiedenen Brötchen und diversen Dips.

#### U.S.-Beef Ribs vom Nebraska Rind (das Original), satt

Man munkelt es seien die Besten weit und breit:

Leicht angeräuchert, mit unserer Barbecue-Sauce dazu Coleslaw und Kräuterbaguette

#### Knuspriges Spanferkel nach „Nordwind-Art“

Mit selbstgemachten Speckkartoffelsalat, Krautsalat mit gemischter Brotauswahl und verschiedenen Dips