

CHEYENNE

WESTERN - BBQ - BAR

Die Geschichte der Cheyenne

Der Stamm der Cheyenne lebte ursprünglich im U.S.-Bundesstaat Minnesota. Nachdem sie Ende des 17. Jahrhunderts von anderen Stämmen vertrieben wurden, siedelten sie Richtung Westen. In Dakota und Wyoming wurde aus den Bauern und Viehzüchtern ein Stamm von Büffeljägern. In den „Great Plains“ gehörten sie zu den größten Bisonjägern. Den Namen Cheyenne erhielten sie aus der Sprache der Sioux. Übersetzt bedeutet das Wort „Rotsprecher“, was auch als „Volk einer anderen Sprache“ gedeutet wird.

Der Stamm der Cheyenne war beteiligt an der berühmten Schlacht am „Little Big Horn“ zwischen dem Anführer der vereinten Stämme Sitting Bull und General George Armstrong Custer. Es war einer der wenigen großen Siege der Ureinwohner gegen die U.S.-Army. General Custer und knapp 300 weitere Soldaten verloren bei der Schlacht ihr Leben.

Der Glaube der Cheyenne wurde von zwei Göttern geprägt. Der große Schöpfer und Lehrer, den sie Hemmawihio oder auch Maheo nannten, lehrte sie die Herstellung von Pfeilen, Messern und die Kunst der Jagd. Auf den großen Schöpfer führte das Volk auch die Beherrschung des Feuers und den Ackerbau zurück. Der Gott Ahktun o' wihio ließ die Pflanzen wachsen, sorgte dafür, dass Wasser fließt und der Boden fest ist, damit Menschen auf ihm laufen können.

Allergene & Inhaltsstoffe

A: Gluten, Weizen, Vollkorn; B: Eier; C: Erdnüsse; D: Laktose; E: Nüsse; F: Sellerie; G: Senf, Senfsaat
1: Farbstoff; 2: Konservierungsstoff, Nitritpökelsalz; 3: Antioxidationsmittel; 4: Geschmacksverstärker; 5: geschwefelt, Essig
6: geschwärzt; 7: gewachst; 8: Süßungsmittel; 9: Phosphat; 10: Alkohol

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Variation von Blattsalaten

mit Joghurtdressing^{5,8,D} oder Balsamico-Vinaigrette^{5,G} 7,90€

Extras:

5 Nuggets^{A,B,} 5,90€

7 Riesengarnelen mit Schale & Kopf 9,90€

130g Schweinefilet 7,90€

130g Rinderfilet 11,90€

 Süßkartoffelsuppe^D mit getrockneten Tomaten 6,90€

 Lauch-Pimento Cremesuppe^{A,D,F} mit Limettenschaum und Garnele 7,90€

 Zwiebelringe im Bierteig^{10,A,B,D} mit Dip nach wahl^{1,2,A,D} 8,90€

 Tomaten mit Büffelmozzarella, Pesto^D 11,90€

Allergene & Inhaltsstoffe

A: Gluten, Weizen, Vollkorn; B: Eier; C: Erdnüsse; D: Laktose; E: Nüsse; F: Sellerie; G: Senf, Senfsaat
1: Farbstoff; 2: Konservierungsstoff, Nitritpökelsalz; 3: Antioxidationsmittel; 4: Geschmacksverstärker; 5: geschwefelt, Essig
6: geschwärzt; 7: gewachst; 8: Süßungsmittel; 9: Phosphat; 10: Alkohol



1.

WÄHLT ZUERST EUER

HAUPTGERICHT



2.

WEITER GEHT'S MIT EINEM

SATTMACHER



3.

UND ZUM SCHLUSS NOCH EIN

DIP

Allergene & Inhaltsstoffe

A: Gluten, Weizen, Vollkorn; B: Eier; C: Erdnüsse; D: Laktose; E: Nüsse; F: Sellerie; G: Senf, Senfsaat
1: Farbstoff; 2: Konservierungsstoff, Nitritpökelsalz; 3: Antioxidationsmittel; 4: Geschmacksverstärker; 5: geschwefelt, Essig
6: geschwärzt; 7: gewachst; 8: Süßungsmittel; 9: Phosphat; 10: Alkohol

AUF DIE HAND



SANDWICHES



„Crispy Buttermilk Chicken“ ^{A,B,D}

Hähnchenbrust in Buttermilchpanade knusprig gebacken,

Smokey-Mayonnaise, Tomaten, Salat

14,90€



„Pulled Pork Sandwich“ ^{A,B,2}

Pulled Pork 12 Stunden gegart, Smokey-Mayonnaise & Coleslawsalat 14,90€



„Lady's Sandwich“ ^{A,B,2}

Pulled Chicken, Smokey-Mayonnaise & Coleslawsalat

14,90€



„Philly Cheese Sandwich“ ^{A,B,2}

dünne Entrecotescheiben mit karamellisierten Zwiebeln,

Smokey-Mayonnaise, Sweet Chilli Sauce, Tomate & Käse

16,90€

Bacon²

1,50€/

Cheddar^D

1,50€/

Spiegelei^B

1,50€

WÄHLE DEIN LIEBLINGSSANDWICH AUS!

Alle Glutenfrei Produkte können dennoch Spuren von Gluten enthalten!!!

Weizen

Briochebun

Glutenfrei

Allergene & Inhaltsstoffe

A: Gluten, Weizen, Vollkorn; B: Eier; C: Erdnüsse; D: Laktose; E: Nüsse; F: Sellerie; G: Senf, Senfsaat

1: Farbstoff; 2: Konservierungsstoff, Nitritpökelsalz; 3: Antioxidationsmittel; 4: Geschmacksverstärker; 5: geschwefelt, Essig
6: geschwärzt; 7: gewachst; 8: Süßungsmittel; 9: Phosphat; 10: Alkohol

AUF DIE HAND



BURGER



Onion-Cheeseburger^{A,B} „Yellowstone“ 180g Beef-Patty

Salat & Bacon², Tomate, Cheddar^D und Zwiebelringe^{A,B,10}

13,90€

Double Beef / Triple Beef

16,90€ / 19,90€



Hamburger^{A,B} „Little Bear“ 180g Beef-Patty

Salat, Tomate, karamellisierten Zwiebeln & Smokysauce^{2,D}

11,90€

Double Beef / Triple Beef

14,90€ / 17,90€



Cheeseburger^{A,B,D} „Sitting Bull“ 180g Beef-Patty

Salat, Tomate, Cheddar, karamellisierten Zwiebeln & Smokysauce^{2,D}

12,90€

Double Beef / Triple Beef

15,90€ / 18,90€



BBQ-Burger^{A,B} „Geronimo“ Pulled Eisbein² 180g

mit Bacon-Mango Chutney², Sauerkraut^{3,8} & Erbsen-Senfcreme^{D,G}

13,90€

Bacon² 1,50€/ Cheddar^D 1,50€/ Spiegelei^B 1,50€

WÄHLE DEIN LIEBLINGS-BUN AUS!

Alle Glutenfrei Produkte können dennoch Spuren von Gluten enthalten!!!

**Hefebun
Schwarz**

Briochebun

Glutenfrei

Allergene & Inhaltsstoffe

A: Gluten, Weizen, Vollkorn; B: Eier; C: Erdnüsse; D: Laktose; E: Nüsse; F: Sellerie; G: Senf, Senfsaat
1: Farbstoff; 2: Konservierungsstoff, Nitritpökelsalz; 3: Antioxidationsmittel; 4: Geschmacksverstärker; 5: geschwefelt, Essig
6: geschwärzt; 7: gewachst; 8: Süßungsmittel; 9: Phosphat; 10: Alkohol

MIT RAUCH & LIEBE



 Currywurst „Texas“ ^{2,9} hausgemachte Wurst (grob im Schweinenetz) 10,90€
 „Cheyenne BBQ Platte“ für eine Person 150g Spare Rib ^{2,10} , Bratwurst, 200g Beef Rib ^{2,10} , 200g Iberico Tomahawk, Pulled Pork ¹⁰ , 150g Schweinefilet, Maiskolben, Coleslaw ^{2,D} 26,90€
 „Sticky Sweet“ Spare Ribs ^{2,10} ca 700g / xxl ca 1,4kg 17,90€ / 26,90€
 „Spicy“ Spare Ribs ^{2,10} ca 700g / xxl ca 1,4kg 17,90€/26,90€
 „Sticky Sweet“ Beef Ribs ^{2,10} ca 600g 18,90€
 Chili Con Carne mit gegrillter Kartoffel und Kräuterschmand ^D 10,90€

VON DER GRILLPLATTE



CHEYENNE'S FAMOUS CUT'S, GEWICHT ENTSPRICHT GEGART

 „Lone Ranger“ T-Bone deutsche Färs (Schleswig-Holstein) ca 600g 47,90€
 „Buffalo Bill“ Rinder-Filet (Südamerika) Grain Fed ca300g 38,90€
 „Butch Cassidy“ Entrecôte (Südamerika) Grain Fed ca300g 33,90€
 „Tomahawk“ vom deutschen Kalb (Neubrandenburg) ca 400g 33,90€
 „Cerdo Ibérico“ Filet vom Iberico Schwein (Spanien) ca 250g 31,90€
 „Mini Tomahawk“ vom Iberico Schwein (Spanien) ca 400g 28,90€
 „Billy the Kid“ Schweine-Filet vom Duroc (Neubrandenburg) ca 300g 20,90€

Allergene & Inhaltsstoffe

A: Gluten, Weizen, Vollkorn; B: Eier; C: Erdnüsse; D: Laktose; E: Nüsse; F: Sellerie; G: Senf, Senfsaat
1: Farbstoff; 2: Konservierungsstoff, Nitritpökelsalz; 3: Antioxidationsmittel; 4: Geschmacksverstärker; 5: geschwefelt, Essig
6: geschwärzt; 7: gewachst; 8: Süßungsmittel; 9: Phosphat; 10: Alkohol

SATTMACHER

DIPS

Coleslaw^{2,D}

gegrillte Süßkartoffel

gegrillte Kartoffel

Süßkartoffelpommes hausgemacht^A

Pommes hausgemacht^A

Baked Beans

Maiskolben

Saisongemüse

„Garlic-Potato Fries“^{A,D}

5 Zwiebelringe

„Chili-Cheese Fries“^{A,D}

extra dazu 4,00€ Aufpreis

Kräuterschmand^D

Guacamole^{2,3}

Ketchup²

BBQ-Sauce/Weiße BBQ-Sauce^{2,10}

Western-Sauce²

Mayonnaise²

Smoky-Knoblauch-Mayonnaise²

Bacon-Mango-Chili Chutney^{2,4}

Cheddar-Sauce^{D,4}

extra dazu 1,50€ Aufpreis

Alle Glutenfrei Produkte können dennoch Spuren von Gluten enthalt

Allergene & Inhaltsstoffe

A: Gluten, Weizen, Vollkorn; B: Eier; C: Erdnüsse; D: Laktose; E: Nüsse; F: Sellerie; G: Senf, Senfsaat
1: Farbstoff; 2: Konservierungsstoff, Nitritpökelsalz; 3: Antioxidationsmittel; 4: Geschmacksverstärker; 5: geschwefelt, Essig
6: geschwärzt; 7: gewachst; 8: Süßungsmittel; 9: Phosphat; 10: Alkohol

VEGETARISCH KÖNNEN WIR AUCH

-  **Pilz-Brokkoli^D Pfanne mit Schupfnudeln^A Kräuterschmand^D** 12,90€
-  **mit Couscous^D gefüllte Paprika auf Saisongemüse, Kräuterschmand^D** 13,90€
-  **gegrillte Süßkartoffel, Cheddardip^{1,2,D} und karamellisierten Zwiebeln** 13,90€
-  **gegrillte Kartoffel mit Saisongemüse und Kräuterschmand^D** 11,90€
-  **Kräuterrisotto^{2,10,D} mit Cherrytomaten und Rucola** 14,90€

FÜR DIE KLEINEN INDIANER

-  **„The Daltons“-Nuggetburger^A mit Pommes & Ketchup-Mayo** 7,90€
-  **„Jolly Jumper“-Nuggets^A mit Pommes & Ketchup-Mayo** 7,90€
-  **„Sheriff“-Kartoffelpuffer^A mit Apfelmus⁸** 7,90€
-  **„Pocahontas“-Chickenwings mit Pommes & Ketchup-Mayo** 8,90€
-  **„Großmutter Weide“-Cheeseburger^{A,B} mit Pommes & Ketchup-Mayo^{1,2}** 8,90€
-  **„Lucky Luke`s“ Nudeln mit Bolognese** 6,90€

Allergene & Inhaltsstoffe

A: Gluten, Weizen, Vollkorn; B: Eier; C: Erdnüsse; D: Laktose; E: Nüsse; F: Sellerie; G: Senf, Senfsaat
1: Farbstoff; 2: Konservierungsstoff, Nitritpökelsalz; 3: Antioxidationsmittel; 4: Geschmacksverstärker; 5: geschwefelt, Essig
6: geschwärzt; 7: gewachst; 8: Süßungsmittel; 9: Phosphat; 10: Alkohol

SÜß & LECKER

-  „Wyoming Bread Pudding“^{A,B,E} **8,90€**
amerikanischer Brotauflauf mit Joghurteis^{1,D} Haselnüssen^E & Waldbeeren
-  Rote Grütze mit Sahne^D **6,90€**
-  „Minnesota Pear“^D **8,90€**
gegrillte rauchige Birnen mit einer Honig-Zimt-Ricottacreme & Waldbeeren
-  „Rocky Mountain Way“^{A,B,D} **9,90€**
Duett von der Schokolade als Mousse und hausgemachter Lava Cake,
Waldbeeren & Joghurteis

ICH KANN WARTEN

DIESE STEAKS SIND SEHR HOCHWERTIG VON
SPEZIELLEN BAUERN. MINDESTENS 6 TAGE IM VORAUS
BESTELLEN.

PREIS AUF ANFRAGE. TRAUT EUCH!
BMS = BEEF MARBELIN STANDARD

-  „Tomahawk“ Duroc Schwein (Neubrandenburg) ca 400g
-  „Porterhouse“ deutsche Färsen (Schleswig-Holstein) für 2 Personen ca 1200g
-  „Highlandscutt“ Irish Natur „Tomahawk“ (Irland) ca 1000g
-  Wagyu Rinder-Filet BMS 9+ (Australien) ca 300g
-  Wagyu Entrecote BMS 9+ (Australien) ca 300g
-  US Grain Fed Entrecote BMS 7-8 (Nebraska) ca 300g
-  Dry Age Fleisch auf Anfrage beim Küchenchef

Allergene & Inhaltsstoffe

A: Gluten, Weizen, Vollkorn; B: Eier; C: Erdnüsse; D: Laktose; E: Nüsse; F: Sellerie; G: Senf, Senfsaat
1: Farbstoff; 2: Konservierungsstoff, Nitritpökelsalz; 3: Antioxidationsmittel; 4: Geschmacksverstärker; 5: geschwefelt, Essig
6: geschwärzt; 7: gewachst; 8: Süßungsmittel; 9: Phosphat; 10: Alkohol

CHEYENNE SPEZIALCUT'S

DIESE CUT'S SIND SPEZIELL UND WAS BESONDERES VOM BAUERN FLORIAN KIRCHNER „WESTERBERGER FULL BLOOD WAGYU“ AUS BAYERN. MINDESTENS 10 TAGE IM VORAUS BESTELLEN.
PREIS AUF ANFRAGE. TRAUT EUCH!

-  **Full Blood Wagyu Burger BMS 8-9+, Grain Fed ca 150g**
-  **Full Blood Wagyu Steakhüfte BMS 8-9+, Grain Fed ca 250g**
-  **Full Blood Wagyu Rumpsteak BMS 8-9+, Grain Fed ca 250g**
-  **Full Blood Wagyu Bavette/Flap Steak BMS 8-9+, Grain Fed 250g**
-  **Full Blood Wagyu Inside Skirt/Saumfleisch BMS 8-9+, Grain Fed 500-700g**
-  **Full Blood Wagyu Outside Skirt/Zwerchfell BMS 8-9+, Grain Fed ca 300-500g**

CHEYENNE MOST WANTED

DIESE CUT'S SIND SEHR SPEZIELL UND WAS GANZ BESONDERES VON DER KANEMARU FARM IN MIYAZAKI AUS JAPAN. MINDESTENS 10 TAGE IM VORAUS BESTELLEN.
PREIS AUF ANFRAGE. TRAUT EUCH!
BMS = BEEF MARBELIN STANDARD

-  **Wagyu A5 BMS 12 Entrecote ca 200g**
-  **Wagyu A5 BMS 12 Filet ca 200g**
-  **Wagyu A5 BMS 12 Roastbeef ca 200g**

Allergene & Inhaltsstoffe

A: Gluten, Weizen, Vollkorn; B: Eier; C: Erdnüsse; D: Laktose; E: Nüsse; F: Sellerie; G: Senf, Senfsaat
1: Farbstoff; 2: Konservierungsstoff, Nitritpökelsalz; 3: Antioxidationsmittel; 4: Geschmacksverstärker; 5: geschwefelt, Essig
6: geschwärzt; 7: gewachst; 8: Süßungsmittel; 9: Phosphat; 10: Alkohol

ALKOHOLFREI GETRÄNKE

	0,2l	0,25l	0,4l
Mineralwasser	1,50€		2,50€
Mineralwasser still	1,50€		2,50€
Coca-Cola ¹¹	2,50€		3,50€
Cola light ¹¹	2,50€		3,50€
Cola – Zero	2,50€		3,50€
Fanta	2,50€		3,50€
Sprite	2,50€		3,50€
Tonic Water	2,50€		3,50€
Bitter Lemon	2,50€		3,50€
Ginger Ale	2,50€		3,50€
Wild Berry	2,50€		3,50€
Red Bull		3,50€	

HEIßGETRÄNKE

Tasse Kaffee	2,00€
Pott Kaffee	2,80€
Milchkaffee ^D	3,10€
Latte Macchiato ^D	3,20€
Cappuccino ^D	2,90€
Espresso	1,90€
doppelter Espresso	3,00€
heiße Zitrone	2,00€
Kamillentee	2,00€
Pfefferminztee	2,00€
Schwarzer Tee	2,00€
Grüner Tee	2,00€
Früchtete	2,00€
Kräuterte	2,00€
heiße Schokolade mit Sahne ^D	2,80€

SÄFTE

	0,2l	0,4l
Apfel	2,80€	3,80€
Orange	2,80€	3,80€
Pfirsich	2,80€	3,80€
Mango	2,80€	3,80€
Cranberry	2,80€	3,80€
Ananas	2,80€	3,80€
Banane	2,80€	3,80€
Tomatensaft	2,80€	3,80€
Kiba	2,80€	3,80€
Sauerkirsche	2,80€	3,80€
Maracuja	2,80€	3,80€

GERNE AUCH MIT SCHUSS

Baileys Coffee ^D	4,50€
Baileys Latte ^D	4,50€
Baileys Schokolade ^D	4,50€
Grog	4,00€

EISTEE 4 BRO

	0,5l
Zitrone	2,50€
Pfirsich	2,50€
Mango-Maracuja	2,50€

Alle Sorten auch als Schorle erhältlich

BIER VOM FASS

	0,25l	0,3l	0,4l
König Pilsener	2,60€		3,80€
Wallenstein Bräu	2,50€		4,00€
Köstritzer Schwarzbier		3,40€	
Alster	2,60€		3,80€
Diesel ¹¹	2,60€		3,80€

FLASCHENBIER

	0,33l	0,5l	1,0l
Benediktiner Weißbier		5,00€	
Benediktiner alkoholfrei		4,50€	
Bitburger alkoholfrei	3,50€		
Bananenweizen		4,50€	
Desperados	3,50€		
Wallenstein Bräu	5,00€	8,00€	
	zzgl. Pfand		

WEIN & SEKT

Weißwein 4,50€
Müller-Thurgau 2020, Pfalz, lieblich QbA

Silvaner 2020, Pfalz, halbtrocken QbA

Müller-Thurgau 2020, Rheinhessen,
trocken QbA

Rosé

Portugieser Weißherbst 2020, Pfalz
halbtrocken Rosé

Rotwein 4,90€

Dornfelder Pfalz 2020, lieblich QbA

Dornfelder Pfalz 2020, halbtrocken QbA

Dornfelder Pfalz 2020, trocken QbA

SEKT

Schloss Rheinach, halbtrocken 3,00€

Schloss Rheinach, trocken 3,00€

CHAMPAGNER/PICCOLO

Piper Heidsieck 69,00€

Rotkäppchen, halbtrocken 5,50€

Rotkäppchen, trocken 5,50€

BOURBON/TENNESSEE

	4cl
Jim Beam	3,50€
Jack Daniel's	3,50€

LOWLAND MALTS

	4cl
Glenkinchie 12y	6,50€

ISLE OF ISLAY MALT

	4cl
Lagavulin	12€

HIGHLAND MALTS

	4cl
The Glenlivet	6,00€
Glenfiddich	6,00€

IRISH

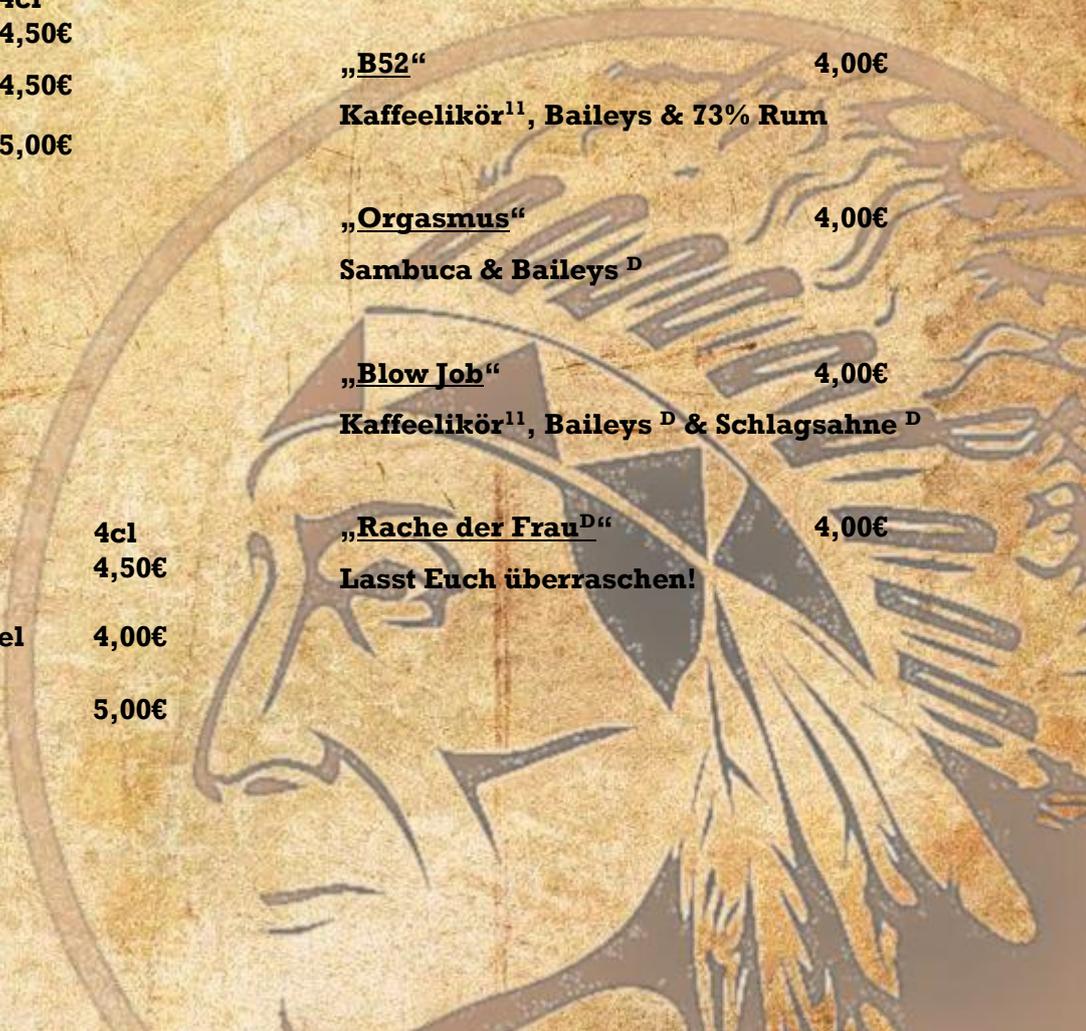
	4cl
Tullamore Dew	4,50€
Jameson	4,50€
Bushmills	5,00€

SHOTS

	4cl
„B52“	4,00€
Kaffeelikör ¹¹ , Baileys & 73% Rum	
„Orgasmus“	4,00€
Sambuca & Baileys ^D	
„Blow Job“	4,00€
Kaffeelikör ¹¹ , Baileys ^D & Schlagsahne ^D	
„Rache der Frau ^D “	4,00€
Lasst Euch überraschen!	

SCOTCH

	4cl
Ballentine's	4,50€
Johnnie Walker Black Label	4,00€
Chivas Regal 12y	5,00€



SPIRITUOSEN 4CL

Jack Daniels	3,50€	Saure Pflaume	3,50€
Jim Beam	3,50€	Pfeffi	3,00€
Ballentine's	4,50€	Bombay Sapphire	5,50€
Jägermeister	3,50€	Gordon's London Dry Gin	3,50€
Ramazotti	4,00€	Hendrick's Gin	6,00€
Underberg 2cl	2,00€	Bacardi Razz	4,50€
Campari	3,50€	Mann un Frau Kümmel	3,50€
Grappa Frattina di Chardonnay	3,50€		
Linie Aquavit	3,50€		
Ouzo No. 12	3,50€		
Nordhäuser Doppelkorn	3,00€		
Three Sixty Vodka	3,50€		
9 Mile Vodka	3,50€		
Berliner Luft	3,50€		
Otard V.S.O.P.	6,00€		
Schladerer Williams-Birne	4,00€		
Schladerer Himbeergeist	4,00€		
Havana 3 años	3,50€		
Old Pascas Dark & White	3,50€		
Captain Morgan	3,50€		
Sauza Tequila Gold & Silver	3,50€		
Amaretto	3,50€		
Malibu	3,50€		
Baileys	3,50€		
Licor 43	3,50€		
Southern Comfort	3,50€		

2,00€

Zuschlag Cola¹¹, Fanta, Sprite

3,00€

Zuschlag Red Bull

COCKTAIL 'S & CLASSIC 'S

„Caipirinha“	6,00€	„Pina Colada“	7,00€
Cachaca, Limetten & brauner Rohrzucker		Weißer Rum & dunkler Rum, Sahne ^D , Kokossirup & Ananassaft	
„Mojito“	6,50€	„Swimming Pool“	7,00€
Goldener Rum, Limetten, Minze, Soda, weißer Rohrzucker		Vodka, Blue Curacao, Sahne ^D , Kokossirup & Ananassaft	
„Cuba Libre“	5,50€	„Long Island Iced Tea“	9,00€
Havana 3 años, Cola ¹¹ & Limetten		Vodka, Gin, weißer Rum, Tequila Silver, Tripple Sec, Cola ¹¹ , Zitronen & Orangensaft	
„Sex on the Beach“	6,00€		
Vodka, Pfirsich, Lime Juice, Orangen- & Cranberry Saft			
„Dimitrie“	7,00€		
Bacardi Razz, Batida de Coco, Maracujanektar & Himbeeren			
„Aperol Spritz“	5,50€	„Ipanema“	5,00€
Aperol, Sekt & Orange		Limetten, Rohrzucker, Maracujanektar	
„Hugo“	5,50€	„Moskito“	5,50€
Sekt, Limetten, Minze, Holunderblütensirup		Limetten Rohrzucker, Minze Bitter Lemon	
„Fruchtzauber“	7,00€	„Tutti Fruti“	5,50€
Met, Minze Wodka, Mango Saft, Orangen Saft		Pfirsichnektar, Mango Saft, Maracujanektar, Sauerkirsche Saft	

OHNE FEUERWASSER

