



ESTD 2016

FOOD & DRINK



E info@dicke-butz.de

DICKE-BUTZ.DE

BAUD
dicke
&
be
HAPPY

GRILL
your
FOOD

YOU WILL FIND
that our
FOODS
DRINKS
are

100%

** HESSISCH/TEXANISCH **

Hier kommt die Dicke Butz – hier fliegt der Bulle! Am Anfang war die hohe Kunst des richtigen Grillens ... Wobei, gegrillt wird bei uns ja nur nebenbei & auch nur wenn es um richtig gute & saftige Steaks geht. Der Rest kommt bei uns nämlich geräuchert aus einem original amerikanischen „Southern Pride“ Smoker Ofen (PIT)! BBQ Finest: aromatisches Holz & vor allem nur bestes US Beef!

Gesmoked wird bei uns mit viel Geduld & Liebe, we do it slow & low Baby & für alle & das ganze Jahr über. So muss Beef schmecken! Wir sind kompromisslos & auch ein wenig verrückt & wir ziehen das tatsächlich durch! Grillin & Chillin.

**Die Dicke Butz: Heimat für Freunde,
Familie & für uns alle.**

**QUICK
&
EASY**
NUREHETIC
Slow
COOKED
BARBECUE

MITTAGSTISCH

MONTAG BIS FREITAG, 12.00 – 15.00 UHR
(AUSSER AN FEIERTAGEN)

TAGESAKTUEL & FRISCH

Lass deinen Bauch entscheiden – welches Angebot möchtest du heute entdecken? Wir versorgen dich täglich mit Neuigkeiten für deine Mittagspause.

ALLE GERICHTE AUCH ZUM MITNEHMEN.



LUNCH HOUR
– is the –
**BEST HOUR
OF THE DAY**



SUPPE

TAGESSUPPE IMMER FRISCH, IMMER GUT.



4,90 €

STARTER & FINGERFOOD

KALTE & WARME VORSPEISEN

DICKE WUCHT C,M

In Chili-Knoblauchöl gebratene Garnelen auf Carpaccio vom Angusfilet mit Kirschtomaten / Blattsalate mit gerösteten Pinienkernen & Frühlingslauch

13,90 €

CARPACCIO VOM ANGUSFILET C,M

Carpaccio vom Angusfilet an Blattsalaten mit gerösteten Pinienkernen & gehobeltem Parmesan

12,50 €

CHICKEN WINGS BUTZ STYLE (10 STK.) E,8

Gesmokte Hähnchenflügel

10,80 €

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE G,N,M

Gratinierter Ziegenkäse mit Honig-Thymian-Sirup an Salatbouquet & gerösteten Kürbiskernen

8,50 €

PULLED BEEF KROKETTEN 4 STK. 4,L

Knusprige Kroketten aus geräuchertem Rinderfleisch & gebratenen Zwiebeln / BBQ-Sauce / Salat Bouquet

6,90 €

GAMBAS AIOLI A,B

Riesengarnelen 5 Stk. in Chili aus dem Ofen / Knoblauchöl

10,90 €

MIXED STARTERS SPECIAL

Hummus / Chicken-Wings / Oliven / Fetakäse / Peperoni etc.

14,90 €

Unser Chefkoch bereitet euch täglich weitere Mezze für euer Mezze-Menü zu.



Salate

KLEINER GEMISCHTER SALAT

4,90 €

BUTZ A,D,N,E,1,8

Amerikanischer Krautsalat

3,90 €

HIRTENSALAT G,N,D,3

Mit Tomaten / Gurken / Frühlingszwiebeln / Peperoni / Oliven / Hirtenkäse

8,90 €

CHICKEN ORIENTAL SALAT G,N,M,D

Marktfrischer Blattsalat / Hähnchenstreifen / Mandeln / Parmesan / Mango / Balsamico-Senf-Dressing

12,50 €

CAESAR SALAT A,B,D,N,L,E

Mit Croutons / Romanasalat / selbst gemachtes, original American Dressing / Parmesan / Hähnchenfilet

11,90 €

SURF'N TURF SALAT D,C,G,N

Rindersteak Streifen / Tiger Garnelen / Blattsalat / Tomaten / Gurken / Parmesan / Zitrone

14,50 €

SMOKED BEEF SALAT D,G,N,L

Gesmokte Morgan Ranch Wagyu Brisket (Rindernacken, US Beef) Blattsalat / geröstete Zwiebel / Parmesan / Balsamico-Honig Dressing

14,00 €

DRESSINGS

zur Auswahl

BALSAMICO-HONIG DRESSING G,N / CAESAR DRESSING A,B,D,N,E



A SALAD
IS NOT A
MEAL.
IT IS A
STYLE.



Dicke Butz US BBQ Street Food

GEBACKENE KARTOFFELN IN VERSCHIEDENEN VARIATIONEN

BAKED POTATO WITH SOUR CREAM G,N,D 6,90 €
Ofenkartoffel mit Sauerrahm / kleiner gemischter Salat

POTATO & COUNTRY CHEESE G,N,D 7,60 €
Baked Potato with sour cream (Ofenkartoffel mit Sauerrahm) /
Grillgemüse / Käse / Jalapenos

POTATO & BBQ PULLED BEEF G,N,D 8,90 €
Baked Potato with sour cream (Ofenkartoffel mit Sauerrahm)
Pulled Beef (gezupfter Rindernacken US Beef) / Zwiebeln /
Rucola /BBQ-Sauce

POTATO & PULLED HONEY CHICKEN G,N,D 8,50 €
Baked Potato with sour cream (Ofenkartoffel mit Sauerrahm) /
Pulled Chicken (gezupftes Hähnchen) / Rucola

Besucht uns unter:
www.dicke-butz.de

facebook.com/dickebutzfrankfurt

instagram.com/dickebutz





American Sandwiches

BUTZ SANDWICH A,D,G,E,L,N,1,8

Pulled Beef / Cole Slaw Butz Style / Pickles / Sauteed Onions /
BBQ Sauce gezupfter Rindernacken / amerikanischer Krautsalat /
saure Gurken / gebratene Zwiebel / BBQ-Sauce

Garzeit: 12-14 Stunden

9,50 €



PULLED CHICKEN A,D,G,E,L,N,1,8

Pulled Chicken / Cole Slaw Butz Style / Pickles / Honey BBQ
Gezupftes Hähnchen / amerikanischer Krautsalat / saure Gurken /
Garzeit: 6-9 Stunden

8,90 €



BBQ VEGGIE SANDWICH A,D,E,F,G,L,N

Hummus / Falafel / gegrilltes Gemüse

7,90 €



BUTZ PHILLY STYLE SANDWICH A,D,G,E,L,N,1,8

Grilled Beef / Cole Slaw Butz Style / BBQ vegetables /
Provolone / Onions
Rind vom Grill / amerikanischer Krautsalat / BBQ-Gemüse /
geschmolzener Provolone Käse / Zwiebel
Garzeit: 12-16 Stunden

10,00 €



Beilagen & Sides

HOMESTYLE-FRITES L,1

Pommes-Frites / Ketchup / Mayo

4.00 €

SWEET POTATO FRIES L,1,8

Süßkartoffelpommes / Ketchup / Mayo

4.40 €

WEDGES L,1

Wilde Kartoffelecken / Sour Creme

4.40 €

BAKED ONION RINGS L,D,1

Gebackene Zwiebelringe

4.40 €

GRILLED VEGETABLES

Buntes Grillgemüse

4.40 €

CORN COB IN MAPLE SYRUP

Maiskolben in Ahornsirup

4.40 €

COLE SLAW BUTZ STYLE A,N,E,L,1,8

Amerikanischer Krautsalat

3.90 €

KLEINER GEMISCHTER SALAT G,N

4.90 €

Platters



PLATTER N° 1



PLATTER N° 2



PLATTER N° 3



PLATTER N° 4



PLATTER N° 5

PLATER N° 1 A,D,N,E,L,1,8

1 Person 2 Personen
22,00 € 42,00 €

Pulled Beef / Beef Ribs / Baked Potato with sour cream / Cole Slaw Butz Style / Pickles / Honey BBQ Sauce Gezupfter Rindernacken (US Beef) / Schälrippe vom Rind / Ofenkartoffel mit Sour Cream / amerikanischer Krautsalat / saure Gurken

Garzeit: 12-16 Stunden



PLATER N° 2 A,D,N,E,L,1,8

1 Person 2 Personen
28,00 € 54,00 €

Morgan Ranch Wagyu Brisket / Pulled Beef / Beef Ribs / Cole Slaw Butz Style / Backed Potato with sour cream / Corn in Maple Sirup / Pickels / Real Texas Rub Rinderbrust / Gezupfter Rindernacken (US Beef) / Schälrippe vom Rind / amerikanischer Krautsalat / Ofenkartoffel mit Sauerrahm / Maiskolben in Ahornsirup / saure Gurken

Garzeit: 12-16 Stunden



PLATER N° 3 A,D,N,E,L,1,8

1 Person 2 Personen
19,00 € 36,00 €

Chicken Wings & Beef Ribs / Onions / Cole Slaw Butz Style / Potato with sour cream / Corn in Maple Sirup / Pickles Hähnchenflügel / Schälrippe vom Rind / amerikanischer Krautsalat / Ofenkartoffel mit Sauerrahm/ Maiskolben in Ahornsirup / saure Gurken

Garzeit: 6-12 Stunden



PLATER N° 4 A,D,N,E,L,1,8

1 Person 2 Personen
28,00 € 54,00 €

Morgan Ranch Wagyu Brisket / Hereford Beef Ribs / Pulled Chicken / Cole Slaw Butz Style / Backed Potato with sour cream / Corn in Maple / Pickels / Real Texas Rub Rinderbrust / Hereford Rinderrippchen, aus dem Rippenkasten gezupftes Hähnchen / amerikanischer Krautsalat / Ofenkartoffel mit Sauerrahm / Maiskolben in Ahornsirup / saure Gurken

Garzeit: 14-16 Stunden



PLATER N° 5 A,D,N,E,L,1,8

1 Person 2 Personen
19,00 € 36,00 €

Angus Brisket / Spare Ribs / Pulled Pork / Sautéed Onions / Cole Slaw Butz Style / Potato with sour cream / Corn in Maple / Pickles Ochsenbrust / Schälrippchen / gezupfte Schweineschulter / geröstete Zwiebeln / amerikanischer Krautsalat/ Ofenkartoffel mit Sauerrahm / Maiskolben in Ahornsirup / saure Gurken

Garzeit: 6-12 Stunden



KEEP CALM
AND GRILL ON

MORGAN RANCH WAGYU BRISKET



PULLED PORK SHOULDER



PULLED BEEF



SPARE RIBS PORK



BEEF RIBS



HEREFORD BEEF RIBS



LIGHT THE
PIT
AND
HAVE A
BEER

PIT BBQ

Dicke Butz BBQ Smoker - ein Räucherofen (Southern Pride BBQ Pits & Smokers), in dem für 8 bis 16 Stunden das Fleisch über Buchenholzspänen gegart wird. Für jede Fleischsorte verwenden wir einen anderen, selbstgemachten Rub.

**MORGAN RANCH
WAGYU BRISKET**

A,D,N,E,L,1,8

Rinderbrust

Garzeit: 12-14 Stunden

200g
17,00 €
400g
32,00 €



**PULLED PORK
SHOULDER**

A,D,N,E,L,1,8

gezupfte Schweineschulter
mit Real Texas Rub

Garzeit: 12-14 Stunde

200g
11,00 €
400g
21,00 €



PULLED BEEF

A,D,N,E,L,1,8

Gezupfter Rindernacken (US Beef)
mit Real Texas Rub

Garzeit: 12-14 Stunden

200g
13,00 €
400g
24,00 €

SPARE RIBS PORK

A,D,N,E,L,1,8

Schälrippe vom Schwein
mit Real Texas Rub

Garzeit: 5-7 Stunden

500g
14,00 €



BEEF RIBS

A,D,N,E,L,1,8

Schälrippe vom Rind mit Real Texas Rub

Garzeit: 5-7 Stunden

500g
19,00 €

HEREFORD BEEF RIBS

A,D,N,E,L,1,8

Hereford Rinderrippchen, direkt aus dem
Rippenkasten mit Real Texas Rub

Garzeit: 5-7 Stunden

500g
22,00 €



Alle Smoker Gerichte servieren wir mit selbst gemachtem Coleslaw Butz Style
(amerikanischer Krautsalat), Pickles (saure Gurken) & BBQ-Sauce. A,D,N,E,L,1,8



STEAK

Das Fleisch stammt von Rindern aus kontrollierter, artgerechter Aufzucht. 100% regionaler Genuss auf höchstem Niveau. Eine natürliche Reifung von vier Wochen macht das Fleisch sehr zart, saftig & aromatisch. Alle Steaks werden auf Lavastein gegrillt

BEI DEN STEAKS IST EINE BEILAGE INKLUSIVE:

- HOMEMADE POTATO WEDGES L,1
- BLATTSALATMISCHUNG G,N
- SAISONALES GRILLGEMÜSE



RUMPSTEAK A,D,N,E,L,1,8

Der Klassiker aus Südamerika

Unsere Steaks werden rare bis medium gegrillt

200g 300g
19,80 € 29,00 €

WEIN EMPFEHLUNG: Rotwein Dominium Punctum – 99 Rosas Tempranillo – Merlot – Vegan – La Mancha / Spanien

RIB EYE

Butz Premium Beef für den Kenner

Unsere Steaks werden rare bis medium gegrillt

300g 450g
33,90 € 43,50 €

WEIN EMPFEHLUNG:

Rotwein Terra Mater Varietal – Zinfandel & Shiraz – Chile

FILET

Das edle Stück vom Rind

Unsere Steaks werden rare bis medium gegrillt

200g
29,00 €

WEIN EMPFEHLUNG:

Weißwein Dominium Punctum – 99 Rosas Chardonnay – Viognier – Vegan La Mancha – Spanien

& FISCH

LACHSFILET³

Blattspinat / Kartoffeln / Rahmsauce

WEIN EMPFEHLUNG:

Weißwein Nick Köwerich – Einblick No 1 – Mosel

18,90 €

Burger



Unsere Burger bestehen zu 100% aus regionalem Rindfleisch. Um den saftigen Geschmack nicht zu verfälschen, kommt an unser Rindfleisch nur Salz & Pfeffer. Wir grillen unsere Burger medium – well. Senf / Ketchup / Mayo / Zwiebeln / Salat / Gurke

Inklusive Homestyle Pommes L,1

CLASSIC BURGER A,D,E,F,L,N,1,8

Zubereitet & medium – well

9,90 €

FALAFEL BURGER A,D,N,L,E,1,8,

Orientalisch gewürztes Falafel-Patty / Tomate / Hummus

10,90 €

CHEDDAR CHEESE BURGER A,D,E,F,L,N,1,8

Emmentaler / Cheddar-Käse

Zubereitet & medium – well

11,50 €

CHILI CHEESE BURGER A,D,E,F,L,N,1,8

Jalapeños / Cheddar-Käse / Chillisauce

Zubereitet & medium – well

11,90 €

CAESARS GRILLED CHICKEN A,B,D,E,F,L,N,1,8

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet / Caesar Dressing / Parmesan

12,50 €

TEXAS BURGER A,D,E,F,L,N,1,8

Cheddar-Käse / Bacon (Speck) / geschmorte Zwiebeln / BBQ-Sauce

Zubereitet & medium – well

12,90 €

PULLED PORK BURGER A,D,E,F,L,N,1,8

BBQ-Sauce / Cole Slaw

13,90 €

FÜR KINDER & FOR KIDS

BIS 9 JAHRE

CHICKEN NUGGETS MIT POMMES-FRITES

4,90 €

PENNE O. SPAGHETTI

Mit Tomatensauce

4,50 €



NUDEL & PASTA

*Life
is a combination of
magic & pasta*



SPICY SPAGHETTI WITH BEEF AND VEGETABLES A,G,F,H

Gezupfter Rindernacken / Zucchini / Sojasauce / Zwiebeln

12,90 €

LEFTOVER PULLED PORK-SPAGHETTI A,M,E,K,H

Pulled Pork / Paprika / Zwiebeln / Erbsen

11,90 €

SPAGHETTI DICKE BUTZ A,B,L,3

Chili-Garnelen / scharfe Tomatensauce / Koriander

12,90 €

COWBOY MAC AND CHEESE L,3,10

Maccaroni / geriebener Gouda / Sahne

8,90 €

KILLER A,L

Penne / pikante Tomatensauce

7,90 €

FUNKY CHICKEN A,D,L,M

Penne / Estragonrahm / grüner Spargel / geröstete Mandeln

10,90 €

NEW ORLEANS D,L

Gnocchi / Tomaten / Basilikum / Mozzarella

7,90 €

ALASKA A,B,D,L

Tagliatelle / Lachs / Sahnesauce / getrocknete Tomaten

11,90 €

EXTRAS

BROTKÖRBCHEN L

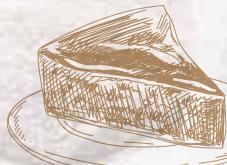
PARMESAN

1,50 €

1,00 €



Sweet



5,90 €

NEW YORK CHEESECAKE A,D,M,L,1,8

Käsekuchen / fruchtige Himbeersauce / Eis

5,90 €

SCHOKOLADEN „LAVA“ TART A,D,M,L,1,8

Warmer Schokokuchen aus dem Ofen / Karamelsauce / Eis

5,90 €

FRIED ICE CREAM WAN TAN A,D,L,1,8

Eis / Kokosraspel / Vanille-Himbeer Sauce

12,90 €

GEMISCHTE SÜSSPLATTE für 2 Personen

*Desserts
Menu*

Milchshakes

NUTELLA SHAKE

0,4L 6,00 €

RAFFAELLO SHAKE

0,4L 6,00 €

VANILLE SHAKE

0,4L 6,00 €

BANANA DREAM

0,4L 6,50 €

(Geschmack: Banane / Kokos)

SUMMER VIBES

0,4L 6,50 €

(Geschmack: Ananas / Erdbeere / weisse Schokolade)

MIT MUFFIN ODER DONUT A,D,M,L,1,8

+ 1,00 €



COFFEE & CO

HEISSE GETRÄNKE

CAFE ^{1,2}	2,30 €
ESPRESSO ^{1,2}	1,90 €
DOPPELTER ESPRESSO ^{1,2}	3,20 €
ESPRESSO MACCHIATO ^{1,2}	2,20 €
CAPPUCCINO ^{1,2}	2,70 €
CAFÉ AU LAIT ^{1,2}	3,20 €
LATTE MACCHIATO ^{1,2}	3,20 €
LATTE BAILEY'S ^{1,2,3}	4,60 €
HEISSE SCHOKOLADE	2,70 €
HEISSE SCHOKOLADE MIT SAHNE	3,00 €
HEISSE WEISSE SCHOKOLADE	2,70 €

SIRUPS	0,60 €
Amaretto ³ / Haselnuss / Karamell ³ / Kokosnuss / Macadamia / Mandel ¹ / Minze ³ / Orange / Schokolade / Vanille / Chai / Zimt ³	

KUSMI TEE	2,90 €
Der beste Tee der Welt ...	

GRÜNER NANA (Pfefferminz Tee)	
PRINZ WLADIMIR Schwarzer Tee (Mit Zitrusfrüchten & Vanille)	

ANASTASIA EARL GREY TEE (Mit Limone & Zitrus)	
GRÜNER TEE GUNPOWDER (Der grüne Klassiker)	

ST. PETERSBOURG (Schwarzer Früchtetee mit Karamell)	
EARL GREY (Schwarztee aus China)	

DARJEELING NR. 37 (Schwarzer Tee aus Indien)	
GRÜNER JASMINTEE (Grün, blumig & lecker)	

DETOX TEE (Grüner Tee mit Zitrusfrüchten)	
FRISCHER PFEFFERMINZ TEE	3,20 €

FRISCHER PFEFFERMINZ TEE	3,20 €
KASHMIR CHAI LATTE Milch mit Sirup	3,40 €

TEA
noun | v. te·ə

A hug in a cup.

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

WASSER

GEROLSTEINER	0,25L	0,75L
Spritzig / Medium / Pur	2,10 €	5,50 €

SOFTDRINKS

COCA COLA ^{1,4,6} / LIGHT ^{1,4,6} / ZERO ^{1,4,6}	0,2L	0,4L
FANTA ^{1,6} / SPRITE ¹ / MEZZO MIX ^{1,4,6}	2,30 €	4,00 €

EISTEE ^{10,12} hausgemachter Eistee frisch mit Kusmi

0,4L	4,20 €
------	--------

HAUSSORTEN

HAUSGEMACHTE LIMONADE	0,4L	4,20 €
Lime – Minze oder Orange – Ingwer		

Zuckerfreie Zitronenlimonade natürlich mit Stevia gesüßt

HAUSGEMACHTE SODAS	0,4L	4,10 €
Himbeere / Grenadine / grüner Apfel / Limone		

BIONADE	0,33L	3,50 €
Ingwer-Orange / Holunder / Kräuter / Litschi		

RED BULL Energy ^{9,11,14}	0,25L	3,90 €
SCHWEPPES		

Ginger Ale ¹ / Tonic Water ¹⁰ / Bitter Lemon ¹⁰	0,2L	2,80 €
SÄFTE & NEKTARE		

Orange* / Cranberry* / Ananas* / Apfel* / Maracuja* / Banane* / Kirsch*	0,2L	0,4L
Alle Säfte & Nektare – sind auch als Schorle erhältlich ...		

BIER & APFELWEIN

FASSBIERE

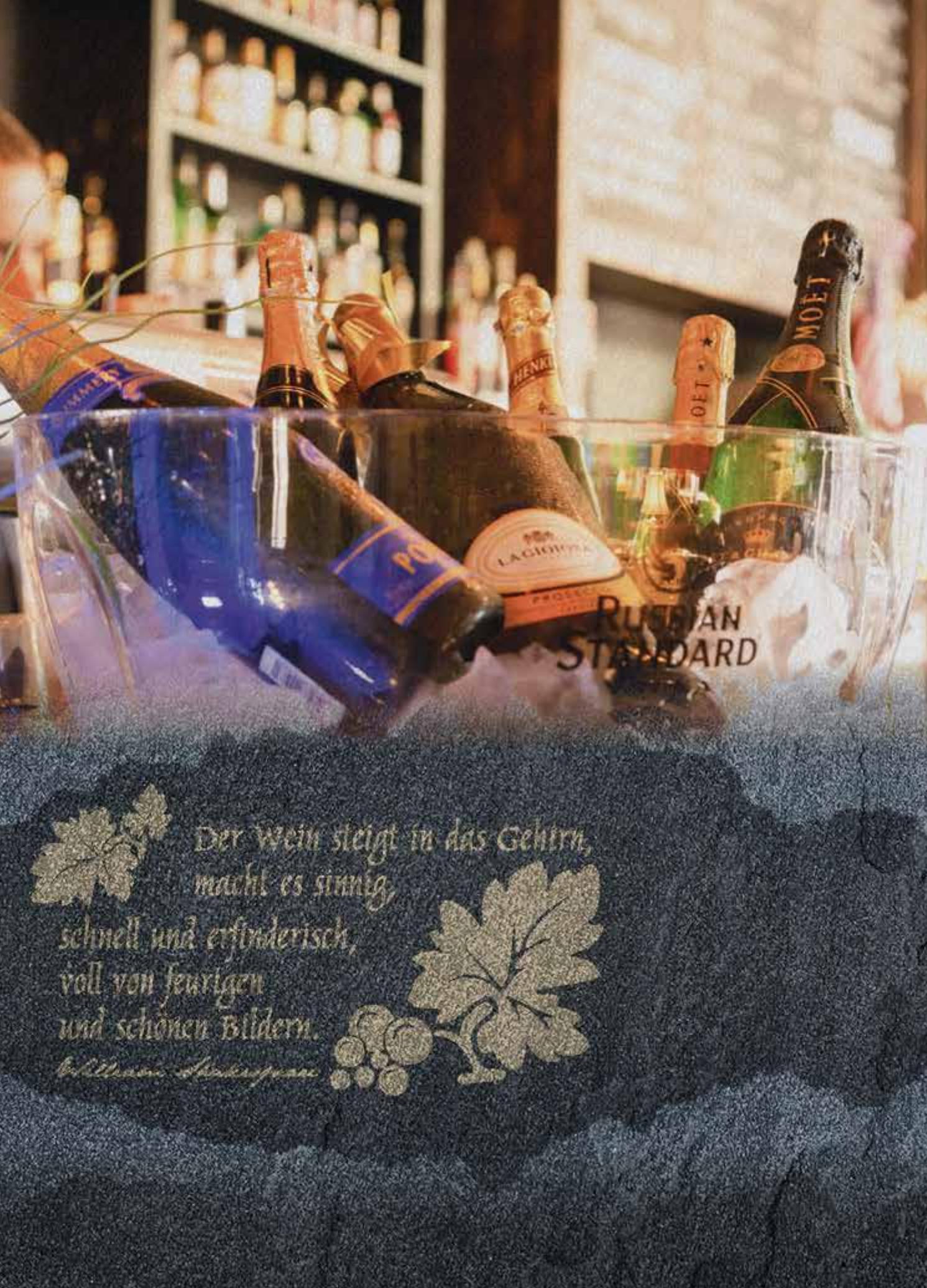
Licher PILSNER	0,3L	0,5L
Pils - 4,9% alc.- Auch als "DRECKIGES", "RADLER" oder alkoholfrei erhältlich.		

Licher ISOTONISCH ALKOHOLFREI	0,33L	3,30 €
Alkoholfreies Pils		

Benediktiner Weissbier NATURTRÜB	0,3L	0,5L
Hefeweissbier - 5,4% Alc.		

Benediktiner Weissbier ALKOHOLFREI	0,5L	5,20 €
Alkoholfrei		

APFELWEIN	0,25L	0,5L
Pur, süß- oder sauer gespritzt		



SEKT & CHAMPAGNER

PROSECCO AUF EIS

0,1L 0,2L Fl. 0,75l
3,80 € 7,00 € 22,00 €

HUGO^{L,3}

Prosecco mit Holunderblüten sirup / Minze / Limette / Soda

APEROL SPRITZ^{L,1,3,5}

0,2L 7,60 €
Prosecco / Aperol / Sodawasser / Orange

BELLINI

Pfirsich / Peppino Pech / Prosecco

LILLET HUGO

Lillet Blanc / Minze / Limette / Holunderblüten sirup / Prosecco

CHAMPAGNER MOËT &

CHANDON BRUT IMPERIA

0,1L 0,75L
15,00 € 125,00 €

WEIN

WEISS

NICK KÖWERICH – EINBLICK NO 1 – MOSEL

Leichte Orangenblüten in der Nase. Fruchtiger, blumiger Wein mit einem runden Finale.

0,2L 0,75L
5,50 € 20,50 €

DOMINIUM PUNCTUM - 99 ROSAS CHARDONNAY/VIognier – VEGAN – LA MANCHA/ SPANIEN

Eleganter Wein mit tropischen Fruchtnoten. Leichte, im Hintergrund stehende Holzaromen erinnern an Biskuit. Im Abgang erfrischende Säure kombiniert mit einer cremigen Aromatik.

0,2L 0,75L
6,50 € 25,00 €

ROSE

WEINGUT KRIEGER – ROSÉ – PFALZ

Saftig & fruchtig. Aromen von Erdbeere & Himbeere machen Lust auf mehr!

0,2L 0,75L
5,50 € 21,00 €

ROT

DOMINIUM PUNCTUM – 99 ROSAS TEMPRANILLO / MERLOT – VEGAN – LA MANCHA/ SPANIEN

Cuvee aus Tempranillo & Merlot. Fruchtige Aromen von Himbeeren & Erdbeeren. Elegante, schlanke Tannine, harmonisch & samtig.

0,2L 0,75L
5,90 € 23,00 €

TERRA MATER VARIETAL – ZINFANDEL & SHIRAZ – CHILE

Würzige Aromen von roten Früchten, Pfirsiche & Kaffee. Die Tannine sind harmonisch & geschmeidig. Angenehmer langer Abgang.

0,2L 0,75L
6,90 € 26,00 €



WWW.DICKE-BUTZ.DE

Wir behalten uns Änderungen des Angebots vor!

KARTENZAHLUNG MIT VISA / MAESTRO
ETC. AB 25 EURO

