



LIVING HOTEL[®]

KANZLER · BONN



Living Hotel Kanzler eröffnet mit **Rib me!** neues Restaurant

KLEINES RIB ME!-ABC VON F&B DIRECTOR DOMINIK FRANK

ST. LOUIS CUT



Der Mittelteil der Rippenbögen vom Schwein, in unserem Fall wird es weitaus höher, sprich bis in die Kotelettrippe und darüber hinaus in die Bauchseite zugeschnitten. Wir lassen zudem bewusst die erste Lage der Speckschicht aufliegen, um die volle Saftigkeit nach dem Garen zu erreichen.

Auch wenn wir grundsätzlich alle unsere Ribs in unseren Spezialöfen garen, so ist gerade dieser Zuschnitt wie gemacht dafür. Durch die große Hitzeeinwirkung in den Garkammern unserer Grills entsteht hier durch mehrstufiges Glasieren durch unsere Sauce ein ziemlich einzigartiges Geschmackserlebnis. Vor diesem Hintergrund stehen die Ribs aus unserem St. Louis Cut auch für ab 2 Personen auf der Speisekarte. Nur so können wir alles Gute und die gesamte Saftigkeit im vollen Stück erhalten und durch die Karamellisierung von außen für einen ganz besonderen Flavour sorgen.

18 Stunden sous vide vorgegart, mehrstufig bei uns im Restaurant fertig glasiert und gegrillt. Die kalkulierte Portionsgröße inkl. Knochen pro Kopf liegt bei 450 Gramm.

PRIME BEEF SHORT-RIB



Prime Beef, also Fleisch vom Jungbullen, der durch reichhaltige Fütterung und artgerechte Aufzucht ein fein marmoriertes Fleisch entwickelt hat, ist die Grundlage für die Short-Ribs aus der sogenannten Querrippe. Nahezu aus dem äquivalenten Stück des St. Louis Cut (Schwein) geschnitten, bekommen wir von unserem Metzger hierfür nur die schönsten und ausgesuchtesten Zuschnitte, die 24 Stunden lang sous vide gegart und anschließend bei uns im Spezialgrill gefinished werden.

Durch unsere haus eigene, „top secret“ Gewürzmischung erhält das Fleisch einen besonders charaktervollen Geschmack und einen wunderbar saftigen Biss.

Kalkulierte Portionsgröße inkl. Knochen pro Kopf liegt bei 400 Gramm.

BABY BACK RIPS



Speziell für uns, sehr hoch geschnittene Kotelettrippchen (vom Schwein) mit „ordentlich Fleisch am Knochen“. Dank unserer Metzgers werden die Baby Back Ribs derart viel Fleisch, denn in der Regel ist mit jedem Stück Fleisch mehr am Knochen automatisch weniger an den für den Metzger wertvolleren Schweinerücken bzw. Lummerstücken.

Bei hoher Temperatur über mehrere Stunden sous vide vorgegart und in unseren Spezialgrills mehrstufig fertiggegrillt. Der beim ersten Garvorgang austretende Fleischsaft dient unserer „Dominiks Beer vs. Cola Sauce“.

Kalkulierte Portionsgröße inkl. Knochen pro Kopf liegt bei 500 Gramm.

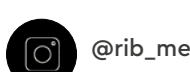


Rib me! ist von Dienstag bis Samstag ab 18 Uhr geöffnet. Reservierungen unter rib-me.com. Auf [rib_me](https://www.instagram.com/rib_me) präsentiert sich der Newcomer auf Instagram mit Bildern und den latest news.



Rib me! Bar & Restaurant, Living Hotel Kanzler, Adenauerallee 148, 53113 Bonn, 0228 / 6844190

Kontakt Medien | Alexandra Köhnlechner | Marketing & Medien | T +49 (0)89 - 4111 998 - 0 | ak@akoehnlechner.de
Kontakt Living Hotels | Tim Düysen | Chief Marketing Officer | T +49 (0)89 - 23701-158 | duysen@living-hotels.com



LIVING-HOTELS.COM