

Der Auftakt

Baguette mit feiner Avocado-Creme

4 Scheiben
6

Baguette mit Aioli ^(a,c)

4 Scheiben
5

Datteln im Speckmantel

mit Mandelkern 6 St
8

Marinierte Oliven

6

Vorspeise

Garnelenpfännchen

Black Tiger Garnelen/ Olivenöl/ Knoblauch/ Chili
13

Tomatencremesuppe

7

Beilagensalat

5

Hauptgang

Ziegenkäse im Knuspermantel ^{vegetarisch}

auf Marktfrischen Blattsalaten mit Honig Vinaigrette
19

Rumpsteak vom Black Angus

Premium-Cut / Kräuterbutter / Pommes frites
34

Garnelenpfanne Black Tiger
mit Baguette und Aioli

Garnelen / Knoblauch / Paprika /
Cocktailtomaten / Peperoni / Champignons

Rigatoni Ergerling

Al dente gekochte Rigatoni gratiniert mit feinem Käse
sautierte Champignons geschmorter Paprika in einer samtigen
Tomate-Rahmsauce mit feiner Thymiannote

19

Zigeunerschnitzel

(vom Schwein)

Pommes frites

20

Schnitzel Wald und Wiesen

Saftiges Schnitzel (vom Schwein) an cremiger Pilzrahmsauce mit Waldpilzen
Sauce Hollandaise und Eierspätzle

23

Kartoffelklöße

in brauner Butter geschwenkt,
verfeinert mit kross ausgelassenem
Gourmet-Speck und glasierten
Schalotten-würfeln und Apfelpüree

18

Knusprige Minischweinehaxen

mit Rotkohl glasierte Mini - Kartoffelklößen
und dunkler Biersauce

25

Zart geschmorte Kalbsbäckchen

an Kräftiger Rotweinjus dazu
Butterspätzle und Rotkohl

36

Jägerschnitzel

(vom Schwein)

frische Champignons / Bratenjus / Sahne
Pommes frites

20

Schnitzel vom Landschwein

Sauce Bernaise / Pommes frites

20

Gegen Aufpreis reichen wir Ihnen gerne nach: Brot 2 Euro; Parmesan 3 Euro; Soßen 4 Euro

Wir bitten Sie von Umbestellungen abzusehen.

Sollten Sie jedoch den Wunsch haben eine Beilage zu wechseln berechnen wir 2 Euro je Umbestellung. Wir bitten um Ihr Verständnis.

„Alle Preise in Euro incl. der gesetzlichen MwSt“

