

VORSPEISE



- GAZPACHO ANDALUZ** 1 0
KALTE PIKANTE GEMÜSESUPPE MIT KNOBLAUCHBROT
(A,L,3,5)
- GEBRATENE** 2 1
JAKOBSMUSCHELN
AUF ERBSENPÜREE MIT ROTEM THAI CURRYSCHAUM, GERÖSTETEM
BLUMENKOHL UND KÜRBIS SÜSS-SAUER
(B,G,L,O,3,5)
- TAPAS VARIATION** 1 8
“FIRE & SMOKE”
VERSCHIEDENE KLEINE LECKERBISSEN AUS DEM SMOKER ALS FINGERFOOD
INTERPRETIERT, MIT FRISCHEM HAUSGEMACHTEM BROT UND
WILDKRÄUTERSALAT
(A,C,G,L,M,O,3,4,5,7)
- BLACK ANGUS TARTAR** 2 1
MIT KROSSEM KARTOFFELRÖSTI, WASABI, MISO MAYO, WIESENKRÄUTER
UND GEPÖKELTEM EIGELB
(C,F,G,L,M,O,3,4,5,7)
- BLACK TIGER PRAWNS** 1 6
MIT KNOBLAUCH, RIESLING, FRISCHEN KRÄUTERN, BAGUETTE UND
HAUSEIGENEM GARNELEN ÖL
(B,A,G,O,3,5)
- BURRATA** 1 6
MIT 20 JAHRE ALTEM BALSAMICO, SERVIERT AUF CARPACCIO VON DER
OCHSENHERZTOMATE MIT BASILIKUM UND BROT
(G,H,A,O,3,5)
- TACCHINO TONNATO** 1 3
SMOKED TURKEY MIT THUNFISCHSAUCE, KAPERN UND BABY LEAF SALAT
(D,C,G,L,M,O,3,4,5)
- SAUTIERTE GEFLÜGELLEBER** 1 3
ROSA GEBRATENE GEFLÜGELLEBER MIT
WILDKRÄUTERSALAT UND KARAMELLISIERTER
NEKTARINE
(L,G,M,3,5,7)
- EMPANADAS** 1 2
MIT PULLED CHICKEN GEFÜLLTE PIKANTE
TEIGTASCHEN MIT MINZ-JOGHURT
(A,G,I,M,I,2,3,4)

HAUPTSPEISEN



- JOES SMOKER BEEF - BARBECUE AUSWAHL

45

FLEISCH AUS DEM SMOKER

BRISKET VOM US PRIME BEEF (12H SMOKED)
SHORT RIBS VOM BLACK ANGUS (14H SMOKED)
PULLED BEEF (14H SMOKED)
FRIED CHICKEN (WÜRZIG & KNUSPRIG PANIERT)

BEILAGEN

OFENKARTOFFEL MIT SOURCREAM
GRILLGEMÜSE

SALATE

COLESLAW
TOMATENSALAT
GURKENSALAT
(A,C,G,I,1,2,3,4)

DIPS

AIOLI
BARBECUE SOSSE
CHIMI CHURRI

- SEAFOOD CHEF PLATE

50

MEERESFRÜCHTE

BLACK TIGER PRAWNS
SEETEUFEL MEDAILLONS
JAKOBSMUSCHELN
MEERBARBEN FILET

BEILAGEN

SAFRANRISOTTO
MEDITERRANES GEMÜSE VOM GRILL

SAUCEN & AROMEN

GARNELEN ÖL
ROTER THAI-CURRYSCHAUM
YUZU-KAVIAR
(B,D,L,C,F,G,I,2,3,4)

- MEERBARBEN FILETS KROSS GEBRATEN AUF GEMÜSEBEET

26

MIT TAGLIATELLE, BEURRE BLANC UND SCHNITTLAUCH
ÖL
(A,C,D,G,I,2,3)

- GEMÜSEVARIATION VEGAN

16

MIT SAUTIERTEN KRÄUTERSEITLINGEN UND
KANDIERTEN NÜSSEN
(H,I,2,3,4)

- TRÜFFEL - RISOTTO		2 2
MIT PARMIGIANO REGGIANO UND FRISCH GEHOBELTEM SCHWARZEN TRÜFFEL (G,1,2,3,4)		
- PILZ - RISOTTO		1 8
MIT GEBRATENEN KRÄUTERSAITLINGEN UND PARMESAN ESPUMA (G,1,2,3,4)		
- RINDERHÜFTSTEAK MIT STECKRÜBENPÜREE	2 0 0 G	2 4
	3 0 0 G	3 2
GEMÜSEBEET UND KRÄUTERSEITLING RAHMSOSSE (G,1,2,3,4)		
- MAISHÄHNCHENBRUST SUPREME		2 9
AUF KARTOFFELSTAMPF, KURZGEBRATENER WILDER BROKKOLI, KÜRBIS SÜSS-SAUER, SAUTIERTE KRÄUTERSEITLINGE UND ROTWEINJUS (G,1,2,3,4)		
- BEEF BRISKET VOM US PRIME BLACK ANGUS		2 9
3 0 0 G SAFTIGES UNGLAUBLICH GESCHMACKVOLLES BRISKET VOM US PRIME BEEF 14H IM SMOKED, MIT OFENKARTOFFEL & SOURCREAM, COLESLAW UND BARBECUE DIP (C,E,F,G,1,2,3,4,5)		
- ROASTBEEF VOM BLACK ANGUS	2 0 0 G	3 1
	3 0 0 G	4 0
MIT RISOTTO MILANESE MIT 12 MONATE GEREIFTEM PARMESAN UND BUNTEM GEMÜSE AUS DEM SMOKER (G,1,2,3,4)		
- SEETEUFEL MEDAILLONS		3 2
AUF SAFRANRISOTTO, ROTER THAI-CURRYSCHAUM, WILDER BROKKOLI, BLUMENKOHL AUSWAHL UND YUZU KAVIAR (B,C,G,1,2,3,4)		
- ENTRECOTE VOM BLACK ANGUS	2 0 0 G	3 3
	3 0 0 G	4 3
MIT OFENKARTOFFEL, SOURCREAM & BUNTES GEMÜSE VOM SMOKER (G,1,2,3,4)		

- DRY AGED ROAST BEEF VOM BLACK ANGUS MIT OFENKARTOFFEL & SOURCREAM, GEMÜSEVARIATION UND BARBECUE SOSSE (C,G,I,2,3,4,5)	200 G 300 G	42 53
- DRY AGED ENTRECOTE VOM BLACK ANGUS MIT SKIN-ON POMMES, GEMÜSEBEET UND KRÄUTERSEITLING RAHMSOSSE (G,I,2,3,4)	200 G 300 G	43 55
- ZWIEBELROSTBRATEN VOM BLACK ANGUS ENTRECOTE GEBRATENES ENTRECOTE MIT ZWIEBELSOSSE UND STECKRÜBENPÜREE (A,G,I,2,3,4)		32
- GEBRATENES WOLFSBARSCHFILET MIT RAHMWIRSING UND KRÄUTER KARTOFFEL AUF MEERRETTICH BEURRE BLANC (B,G,I,2,3)		31
- BEEF MEETS GARDEN ROSA GEBRATENES ROASTBEEF AUF GEMÜSEBEET MIT KRÄUTER ÖL UND KNOBLAUCHBROT (A,I,2,3,4)		27
- GEBACKENER BLUMENKOHL AUF ROTE BEETE HUMUS MIT PISTAZIEN, PINIENKERNEN UND FETA SCHAUM (H,I,3)		19

BEILAGEN

- SKIN-ON POMMES MIT HAUSGEMACHTEN DIPS NACH WAHL (A,C,E,F,G,I,2,3,4,5)	6
- OFENKARTOFFEL AUS DEM SMOKER MIT SOURCREAM (G,I,2,3)	6
- STECKRÜBENPÜREE (G,I,2,3)	6
- KLEINER BUNTER SALAT (A,C,E,G,H,I,2,3,4)	6
- RISOTTO KLASSISCH MIT PARMIGIANO REGGIANO 12 MONATE GEREIFT (G,I,2,3)	7
- RISOTTO MIT SAFRAN (G,I,2,3,4)	8
- RISOTTO MIT KRÄUTERSEITLINGEN (G,I,2,3,4)	8
- GEMÜSE VOM GRILL (I,3,4)	8

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

UNSERE KLEINSTEN GÄSTE BIS EINSCHLISSLICH 6 JAHRE ESSEN BEI UNS KOSTENLOS (NUR GÜLTIG IN VERBINDUNG MIT EINER HAUPTGANG BESTELLUNG)

FÜR UNSERE GÄSTE VON 7 BIS 12 JAHREN BIETEN WIR FOLGENDE GERICHTE

- FRIED CHICKEN VOM FREILANDHUHN 10
KNUSPRIG UND LECKER MIT POMMES UND DIP
(A,E,G,C,1,2,3,4,5)

- HÄHNCHENBRUST STEAK VOM GRILL 10
MIT POMMES, GEMÜSE UND DIP
(G,C,E,1,2,3,4,5)

- KLEINES RINDERSTEAK 11
MIT POMMES UND GEMÜSE
(1,3,4)

SALAT

- CAESAR SALAD 20
ROMANASALATHERZEN MIT MAISHÄHNCHENBRUST SUPREME, CHERRYTOMATEN, CROUTONS, PARMESAN UND HAUSEIGENEM CAESAR DRESSING DAZU FRISCHES KNOBLAUCHBROT
(A,C,E,F,G,1,2,3,4,5)

- BLACK TIGER MEETS SALAD 23
WILDKRÄUTERSALAT MIT GERÖSTETEN MANDELN UND MANGO, DAZU RIESENGARNELEN VOM GRILL, BROT UND PIKANTES TOMATEN CHUTNEY
(A,B,E,G,H,1,2,3,4,5)

- SALATVARIATION MIT RINDERFILET SPITZEN

23

TOMATENSALAT, GURKENSALAT, COLESLAW, VERSCHIEDENE
BLATTSALATE, WIESENKRÄUTER, SPROSSEN, KRESSE,
WILDKRÄUTERSALAT, TOMATEN CHUTNEY, ZWIEBEL CHUTNEY,
PINIENKERNE UND MANGO STREIFEN
(H,I,2,3,4,5)

HAUSGEMACHTE PASTA

- FETTUCCINE TARTUFO

21

IN CREMIGER PARMESAN SOSSE MIT FRISCH
GEHOBELTEM SCHWARZEM TRÜFFEL, WILDEM
BROKKOLI UND SCHNITTLAUCH ÖL
(A,E,I,2,3,4)

- TAGLIATELLE MIT PESTO ROSSO

18

MIT PESTO AUS GETROCKNETEN TOMATEN, MIT
GERÖSTETEN PINIENKERNEN, RUCOLA, PARMESAN
SCHAUM UND BALSAMICO KAVIAR
(A,E,G,H,I,2,3,4,5)

- PASTA BLACK TIGER GARNELEN

25

TAGLIATELLE MIT BLACK TIGER GARNELEN,
KRUSTENTIERSOSSE, HAUSEIGENEM GARNELEN ÖL,
ZUCCHINI UND BLUMENKOHL
(A,B,E,I,2,3,4)

- BURRATA PESTO PASTA

24

TAGLIATELLE MIT TOMATEN PESTO UND RUCOLA,
SERVIERT MIT CREMIGER BURRATA, PINIENKERNE
UND BASILIKUM PESTO
(A,E,G,H,I,2,3,4,5)

SAUCEN

- SCHALOTTEN REDUKTION	5
(G,L,C,I,3,4)	
- RAHM SOSSE	5
(G,L,C,I,3,4)	
- PILZ RAHMSOSSE	5
(A,G,L,C,I,2,3,4)	
- ROTWEINJUS	5
L,C,I,3,4)	

DESSERTS

- ESPRESSO	7
MIT SÜSSER ÜBERRASCHUNG	
(A,G,C,H)	
- SEKT SORBET	11
MIT RAFFAELLO EISCREME AUS EIGENER HERSTELLUNG	
UND GEBRANNTEN BAISER	
(A,E,G,H,S,I,2,3,4,5)	
- WEISSES KAFFEE EIS	11
MIT WARMEM SCHOKOLADEN BROWNIE UND YUZU	
(A,E,G,H,I,2,3,5)	
- TARTE TATIN	11
FRISCH GEBACKEN, DAZU TONKABOHNEN-EIS UND	
KARAMELL SOSSE	
(A,E,G,2,3,5)	

