

„Was gibt's denn heute?“

Vorspeise

Räucherlachs	9,95	Jakobsmuscheln	10,95
Geräucherter Lachs süßer Lachssenf Rucola Salat knuspriger Ciabatta-Toast <small>(A,D,E,N,M,O)</small>		Jakobsmuscheln Blutwurst grüne Erbsen Speck geräuchertes Blumenkohlpuée <small>(A,B,D,G)</small>	
Rote-Bete-Carpaccio (vegan)	8,25	Hirschfleisch Terrine ca 100g	8,95
Dünn geschnittener sous-vide gegarter Rote-Bete-Salat Balsamico Kaviar Rucola Salat Büffelmozzarella <small>(N,O,P)</small>		Hirschfleisch Schweinefleisch Karotten Cranberries Rucola Salat geröstetes Ciabatta <small>(A,C,F,G,L,O)</small>	
Butternusskürbis (vegan)	7,95	Gefüllte Riespilze (vegan) (2 Stück)	7,25
Butternusskürbissalat Hausgemachter Halloumi Chiliflocken Pinienkerne Rucola Salat <small>(A,F,G,N,E)</small>		Im Ofen gebacken, gefüllt mit Frühlingszwiebeln Knoblauch überbacken mit veganem Gouda <small>(A,F,G,L)</small>	
Tagessuppe (vegan)	6,95	Kleiner Winter Salat (vegetarisch)	4,50
Frische hausgemachte Suppe mit Brot <small>(A,C,F,G,L,N,O)</small>		Ein frischer Salat: Grünes von der Wiese marinierte Rote Bete Krautsalat Kirschtomaten <small>(A,C,E,F,G,L,M,N,O)</small>	

Hauptgang

Lieber Gast, **Sonntags** bieten wir ein **Bratenmittagessen** für 28,95€ an
Braten des Tages | Bratenkartoffeln | frisches Marktgemüse | Yorkshire-Pudding

vegetarisches Blumenkohlschnitzel	22,95	Straußensteak 250g	32,95
dazu Pommes, mit schwäbischer Heißluft frittiert veganer Chili Dip <small>(A,C,D,G)</small>		Sous-vide gegartes Straußensteak Zwiebel-Braten-Sauce Kroketten Kürbispüree Wir empfehlen zu diesem Gericht einen kleinen Salat <small>(A,C,G,L)</small>	4,50
Unda-da-Sea	21,95	Steak 250g Fondue	28,95
Kingklip Fisch dippers hausgemachte 1001-Insel-Sauce Pommes, mit schwäbischer Heißluft frittiert frische Gartenerbsen grobes Meersalz und brauner Essig als Beilage in Zeitungspapier serviert wie am Kap der Guten Hoffnung <small>(A,C,D,G,F,O)</small>		Rindersteak Streifen schwäbische luftfrittierte Pommes milde Käsesauce oder cremige Blauschimmelkäsesauce zum Dippen Wir empfehlen zu diesem Gericht einen kleinen Salat, der ihm eine knackige Note verleiht <small>(A,C,F,G)</small>	4,50

Garnelen

25,95

8 Black-Tiger Garnelen | Spaghettini | Parmesan Käse
Peri-Peri oder Knoblauch-Sahnesauce
Wir empfehlen zu diesem Gericht einen kleinen
Salat für eine knackige Note.

(A,C,D,G,F,O)

Hähnchenbrust

29,95

gerollte Hähnchenbrust gefüllt mit Schinken, Käse, Süd-
afrikanischem Peppadew Frischkäse | südafrikanische Käsespätz
Wir empfehlen zu diesem Gericht einen kleinen
Salat für eine knackige Note.

(A,C,F,G,O)

Potjiekos (abgeleitet von den afrikanischen Substantiven Potjie ‚kleiner Topf‘ und kos ‚Essen‘) ist ein traditionelles südafrikanisches Eintopfgericht, das in einem großen runden dreibeinigen Gefäß aus Gusseisen mit einem lose aufgesetzten Deckel langsam über einem Feuer gegart wird.

"Hosh Tokolosh"

(A,C,G,L,M,N,O)

25,95

Ochsenschwanz-Potjie | Spätzle
oder Kurkuma Reis oder einfach mit hausgemachtem Brot

Langsames Garen sollte man nicht unterschätzen, manchmal lohnt es sich, auf die besten Dinge zu warten. Wir produzieren unsere Potjies täglich, die Herstellung dauert etwa 4 Stunden und wir verwenden frische Marktzutaten. Wir produzieren nur eins von jedem Potjie und wenn es leer ist, gibt es am Tag keinen Nachschub. Also beeil dich und bestelle jetzt.

"Hosh Tikalosh" (vegan)

(A,C,G,L,M,N,O)

24,95

Gemüse-Potjie | Spätzle
oder Kurkuma Reis oder einfach mit hausgemachtem Brot

Chakalaka Boerewors

(A,C,G,L,M,N,O)

23,95

Direkt hier im Schwabenland hergestellte traditionelle
Boerewors | Tomaten-Zwiebel-Soße |
Spätzle oder Kurkuma Reis

Vegane Version

(A,C,G,L,M,N,O)

23,95

Boerewors (Afrikaans für Bauernwurst) ist eine zu einer großen
Schnecke aufgerollte Grill- bzw. Bratwurst. Sie besteht
klassischerweise aus fein gehacktem Rind-, Schweine- und
Wildfleisch (zum Beispiel Antilopen, Zebra) und wird kräftig gewürzt
(unter anderem mit Thymian, Koriander und Muskatnuss). Die
Zusammensetzung einer Boerewors ist in Südafrika seit 1990
gesetzlich geregelt.

Die Boerewors ist ein wichtiger Bestandteil eines typischen
südafrikanischen bzw. namibischen Grillessens, des Braais. Eine
typische Kombination wäre Boerewors, Mielie pap (Maisbrei) und
Chakalaka (scharfes Gemüsegericht).

Südafrikanische Käsespätzle

16,95

Spätzle, genau wie meine
Schwiegermutter sie macht, aber ich habe noch Pilze,
Speck und Röstzwiebeln hinzugefügt.
"psst nicht veraten"

Südafrikanischer Bobotie

(A,C,G,L)

19,95

Bobotie ist ein Hackbraten aus Südafrika, der auf Zuwanderer aus
Indonesien zurückgeht. Es besteht aus gewürztem Hackfleisch mit
kleingeschnittenem und angedünstetem Gemüse und/oder Früchten
gemischt wird mit einer Deckschicht aus Eiermilch versehen und
im Ofen gebacken und auf afrikanischem Kurkuma Reis serviert.

Deluxe Currywurst

22,95

Oberländer Kugeln | Curry Sauce | Lila Curry |
Trüffel Pommes mit Grano Padano

(A,C,F,G,M,O)

Maultaschen (vegan)

17,95

Geräucherte Rote-Bete-Maultaschen | Schwäbischer
Kartoffelsalat

(A,F,L,M,N,O)

Curry in a Hurry

Chicken Curry "Bunny Chow"

23,95

Hausgemachtes Hühnercurry mit gelber Currypaste |
serviert in Weißbrot auf gelbem Kurkuma-Reis |
Authentisches südafrikanisches Chutney |
Kokosflocken | Tomaten-Zwiebel-Salat | geschnittene
Banane. Dies ist ein Klassiker von der Ostküste Südafrikas

(F,G,L,O)

Gemüse Curry "Bunny Chow"

22,95

Hausgemachtes Gemüsecurry mit roter Currypaste |
serviert in Weißbrot auf gelbem Kurkuma-Reis |
authentisches südafrikanisches Chutney |
Kokosflocken | Tomaten-Zwiebel-Salat | geschnittene Banane
Dies ist ein Klassiker von der Ostküste Südafrikas

(F,G,L,O)

Dessert

Affogato

Hausgemachtes Vanilleeis | Espresso Kaffee

(A,C,G,N,11)

Crème Brûlée

Ein weiterer leckerer Klassiker, der in Südafrika beliebt ist.

(A,C,G,N)

Oma's südafrikanischer Malva

7,95

Malva Pudding ist eine Art Kuchen, der mit heißem Sirup begossen wird, während er noch warm ist. Er ist gehaltvoll, saftig und unheimlich lecker. Schmeckt hervorragend, serviert mit hausgemachtem Amarula Eis und geschlagener Sahne

(A,C,G,N)

Kuchen und eine Kaffeecreme (am Wochenende) 6,95

Bitte fragen Sie nach unserem heutigen Angebot
Wir haben auch hausgemachte südafrikanische "Koeksisters", die Sie unbedingt mit einer Tasse Kaffee probieren sollten.

(A,C,G,N)

Mixi Schoko Sahnewindbeutel

6,95

Jeder liebt einen Schoko-Sahne-Windbeutel

(A,C,G,N)

Tonkabohne Krusperschnitte

5,95

Sauerrahmeis | Mandel Crumble

(A,C,G,N)

Don Pedro (4cl) (südafrikanischer Favorit)

6,95

7,20

Hausgemachtes Amarula-Eis | Drambuie oder Kahlua oder Amarula nach Wahl. „Es ist so etwas wie ein Milchshake für Erwachsene“

(M,6,3,7)

Pochierte Birnen (vegan)

6,95

Die elegantesten pochierten Birnen | Zimt | Orangenschale hausgemachter Sauce Anglaise

(A,C,G,N,H,13)

Weltberühmter Irish Coffee

6,95

Kaffee | Sahne | Whiskey

(A,C,G,N,13)

Tiramisu

6,95

7,95

Beliebt sogar in Südafrika. Tiramisu auf klassische Art.

(A,C,G,N,11,13)

Kennzeichnungen: (1) mit Farbstoff (2) mit Konservierungsstoffen (3) mit Antioxidationsmitteln (4) mit Geschmacksverstärker (5) geschwefelt (6) geschwärzt (7) gewachst (8) mit Phosphat (9) mit Süßungsmitteln (10) enthält Phenylalaninquelle (11) enthält Koffein (12) enthält Chinin (13) enthält Alkohol (14) enthält Taurin (15) enthält Milcheiweiß (1) with artificial colors (2) with added preservatives (3) with antioxidants (4) with added flavors (5) sulfurized (6) blackened (7) waxed (8) with phosphate (9) with sweetener (10) contains phenylalanine (11) contains coffee (12) contains quinine (13) contains alcohol (14) contains taurine (15) contains milk protein Allergeninformation nach LMIV 1169/2011: (A) Glutenhaltiges Getreide (B) Krebstiere (C) Ei (D) Fisch (E) Erdnuss (F) Soja (G) Milch oder Laktose (H) Schalenfrüchte (L) Sellerie (M) Senf (N) Sesam (O) Schwefeloxide & Sulfite (P) Lupine (R) Weichtiere (A) gluten-containing cereal (B) crustaceans (C) egg (D) fish (E) peanut (F) soy (G) milk or lactose (H) peel fruits (L) celery (M) mustard (N) sesame (O) sulfur oxides & sulphites (P) lupine (R) molluscs

Inhaltsstoffe und Allergene nachfolgend können Sie die Inhaltsstoffe und Allergene unseres Speisen- und Getränkeangebotes anschauen. Dabei ist folgendes zu beachten: Die Aufstellung mit den Inhaltsstoffen und Allergenen unserer Produkte wurde nach bestem Wissen anhand der Informationen unserer Lieferanten erstellt. Produkt- oder Rezepturänderungen sind möglich und werden in regelmäßigen Abständen eingepflegt. Aktuelle Aktionsprodukte sind in folgender Liste nicht enthalten. Allergikern empfehlen wir, diese Produkte nicht zu konsumieren. Die Auflistung der Allergene bezieht sich auf die 14 Hauptauslöser allergischer Lebensmittelreaktionen (Allergien und Unverträglichkeiten). Eine Nennung erfolgt, wenn die vorbezeichneten Stoffe oder daraus hergestellten Erzeugnisse verändert oder unverändert im Endlebensmittel enthalten sind. Sowohl bei der Herstellung unserer Zutaten als auch bei der Zubereitung unserer Produkte werden Zutaten verarbeitet, die die genannten Hauptallergene enthalten. Aufgrund dessen können wir unbeabsichtigte und technisch unvermeidbare Überträge auf Produkte, die dieses Allergen grundsätzlich nicht als Zutat enthalten, nicht vollständig ausschließen. Diese sogenannten Kreuzkontaminationen sind in der aufgeführten Tabelle nicht angegeben. Eine Haftung der The Fat Bear Gastro Gruppe ist ausgeschlossen. Personen, die hochallergisch sind raten wir davon ab, bei uns zu speisen. Im Falle einer Allergie: Bitte sprechen Sie mit unserem Personal über Ihre Allergien und bestellen Sie bitte nicht einfach irgendetwas. ☹️



Restaurant & Catering

Sandweg 16, 73650 Winterbach

07181 74664, info@thefatbeargastro.com

