

# VORSPEISEN

— KAROTTEN CURRY CAPPUCCINO	(1, 7)	10
mit Gewürz Milchschaum und Pulled Beef Krokette		
— GEBRATENE JAKOBSMUSCHEL	(4, 6, 7, 14)	21
auf Erbsenpüree mit rotem Thai Curryschaum, geröstetem Blumenkohl und Kürbis süß-sauer		
— TAPAS VARIATION FIRE & SMOKE	(1, 3, 6, 7, 9, 10)	18
Verschiedene kleine Leckerbissen aus dem Smoker als Fingerfood interpretiert, mit frischem hausgemachtem Brot und Wildkräutersalat		
— BLACK ANGUS TARTAR	(3, 6, 7, 10)	21
mit krossem Kartoffelrösti, Wasabi, Misomayo, Wiesenkräuter und gepökeltem Eigelb		
— BLACK TIGER PRAWNS	(1, 2, 7, 12)	16
mit Knoblauch, Riesling, frischen Kräutern, Baguette und hauseigenem Garnelenöl		
— FRITTIERTE SARDINEN	(1, 3, 4, 7, 10)	14
mit Aioli, Baguette, Wildkräutersalat und Yuzugel		

## LEGENDE DER ALLERGENEN-KÜRZEL:

1 = Gluten 2 = Krebstiere 3 = Ei 4 = Fisch 5 = Erdnüsse 6 = Soja 7 = Milch/Laktose 8 = Schalenfrüchte (z.B. Mandeln, Haselnüsse)  
9 = Sellerie 10 = Senf 11 = Sesam 12 = Sulfite 13 = Lupinen 14 = Weichtiere

# HAUPTSPEISEN

## — JOES SMOKER BEEF - BARBECUE AUSWAHL (1, 3, 6, 7, 9, 10) 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
- Mac & Cheese mit Emmentaler, Mozzarella & Gruyère

### SALATE

- Coleslaw
- Tomatensalat
- Gurkensalat

### DIPS

- Aioli
- Barbecue Soße Abtshof
- Chipotle

## — SEAFOOD CHEF PLATE (2, 3, 4, 6, 7, 14) 50

### MEERESFRÜCHTE

- Black Tiger Prawns
- Seeteufel Medaillons
- Jakobsmuscheln
- Frittierte Sardinen

### BEILAGEN & BEGLEITER

- Safranrisotto
- Mediterranes Gemüse vom Grill

### SAUCEN & AROMEN

- Garnelen Öl
- Roter Thai-Curryschaum
- Yuzu-Kaviar
- Aioli

## — MEERBARBEN FILETS KROSS GEBRATEN AUF GEMÜSEBEET (1, 2, 4, 7, 9) 26

mit Tagliatelle, Beurreblanc und Schnittlauchöl

### LEGENDE DER ALLERGENEN-KÜRZEL:

1 = Gluten 2 = Krebstiere 3 = Ei 4 = Fisch 5 = Erdnüsse 6 = Soja 7 = Milch/Laktose 8 = Schalenfrüchte (z.B. Mandeln, Haselnüsse)  
9 = Sellerie 10 = Senf 11 = Sesam 12 = Sulfite 13 = Lupinen 14 = Weichtiere

— GEMÜSEVARIATION VEGAN	(8)		16
mit sautierten Kräutersaitlingen und kandierten Nüssen			
— TRÜFFELRISOTTO	(1,7)		22
mit Parmigiano Reggiano und frisch gehobelten schwarzen Trüffel			
— PILZ-RISOTTO	(3,7)		18
mit gebratenen Kräutersaitlingen, Parmesan Espuma und knuspriger Parmesan-Praline			
— RINDERHÜFTSTEAK MIT STECKRÜBENPÜREE	(7,9)	<b>200g</b> <b>300g</b>	24 32
Gemüsebeet und Kräutersaitling Rahmsauce			
— MAISHÄHNCHENBRUST SUPREME	(7,9,12)		29
auf Kartoffelstampf, kurzgebratener wilder Broccoli, Kürbis süß-sauer, sautierte Kräutersaitlinge und Rotweinjus			
— BEEF BRISKET VOM US PRIME BLACK ANGUS 300g	(6,7,9,10)		29
saftige unglaublich geschmackvolles Brisket vom US Prime Beef 14h im Smoker, mit Ofenkartoffel & Sourcream, Coleslaw und Barbeque Dip			
— ROASTBEEF VOM BLACK ANGUS	(7)	<b>200g</b> <b>300g</b>	31 40
mit Risotto Milanese mit 12 Monate gereiftem Parmesan und buntem Gemüse aus dem Smoker			
— SEETEUFELMEDALLIONS	(2,4,6,7)		32
auf Safranrisotto, roter Thai Curryschaum, wilder Broccoli, Blumenkohlauswahl und Yuzu Kaviar			
— ENTRECÔTE VOM BLACK ANGUS	(7,10)	<b>200g</b> <b>300g</b>	33 43
mit Ofenkartoffel, Sourcream buntes Gemüse vom Smoker			
— DRY AGED ROASTBEEF VOM BLACK ANGUS	(7,9,10)	<b>200g</b> <b>300g</b>	42 53
mit Ofenkartoffel & Sourcream, Gemüsevariation und Barbequesauce			
— DRY AGED ENTRECOTE VOM BLACK ANGUS	(1,7,9)	<b>200g</b> <b>300g</b>	43 55
mit Skin-on Pommes, Gemüsebeet und Kräutersaitling Rahmsauce			

## LEGENDE DER ALLERGENEN-KÜRZEL:

1 = Gluten 2 = Krebstiere 3 = Ei 4 = Fisch 5 = Erdnüsse 6 = Soja 7 = Milch/Laktose 8 = Schalenfrüchte (z.B. Mandeln, Haselnüsse)  
9 = Sellerie 10 = Senf 11 = Sesam 12 = Sulfite 13 = Lupinen 14 = Weichtiere

# BEILAGEN

— SKIN- ON POMMES		6
mit hausgemachten Dips nach Wahl		
— OFENKARTOFFEL AUS DEM SMOKER	(7)	6
mit Sourcream		
— STECKRÜBENPÜREE	(7)	6
— KLEINER BUNTER SALAT	(10, 11, 12)	6
— RISOTTO KLASSISCH	(7)	7
mit Parmigiano Reggiano 12 Monate gereift		
— RISOTTO	(7)	8
mit Safran		
— RISOTTO	(7)	8
mit Kräutersaitlingen		
— GEMÜSE VOM GRILL		8

## LEGENDE DER ALLERGENEN-KÜRZEL:

1 = Gluten 2 = Krebstiere 3 = Ei 4 = Fisch 5 = Erdnüsse 6 = Soja 7 = Milch/Laktose 8 = Schalenfrüchte (z.B. Mandeln, Haselnüsse)  
9 = Sellerie 10 = Senf 11 = Sesam 12 = Sulfite 13 = Lupinen 14 = Weichtiere

# FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Unsere kleinsten Gäste bis einschließlich 6 Jahre essen bei uns kostenlos (nur gültig in Verbindung mit einer Hauptgang Bestellung)

Für unsere Gäste von 7 bis 12 Jahre bieten wir folgende Leckereien an:

— MAC & CHEESE	(1, 7)	7
— FRIED CHICKEN VOM FREILANDHUHN	(1, 3, 7, 10)	10
knusprig und lecker mit Pommes und Dip		
— HÄHNCHENBRUSTSTEAK VOM GRILL	(7, 10)	10
mit Pommes, Gemüse und Dip		
— KLEINES RINDERSTEAK	(7)	11
mit Pommes und Gemüse		

## SALAT

— CAESAR SALAD	(1, 3, 4, 7)	20
Romanasalatherzen mit Maishähnchenbrust Supreme, Cherrytomaten, Croutons, Parmesan und hauseigenem Caesar Dressing dazu frisches Knoblauchbrot		
— BLACK TIGER MEETS SALAD	(1, 2, 7, 8, 10)	23
Wildkräutersalat mit gerösteten Mandeln und Mango, dazu Riesengarnelen vom Grill & Hausgemachtes Brot und pikantes Tomaten Chutney		
— SALAT VARIATION MIT RINDERFILET SPITZEN	(1, 5, 8, 10)	23
Tomatensalat, Gurkensalat, Coleslaw dazu verschiedene Blattsalate, Wiesenkräuter, Sprossen, Kresse, Wildkräutersalat, Tomatenchutney, Zwiebelchutney, Pinienkerne und Mango streifen		

### LEGENDE DER ALLERGENEN-KÜRZEL:

1 = Gluten 2 = Krebstiere 3 = Ei 4 = Fisch 5 = Erdnüsse 6 = Soja 7 = Milch/Laktose 8 = Schalenfrüchte (z.B. Mandeln, Haselnüsse)  
9 = Sellerie 10 = Senf 11 = Sesam 12 = Sulfite 13 = Lupinen 14 = Weichtiere

# HAUSGEMACHTE PASTA

- FETTUCCINE TARTUFO (1, 7, 9) 21  
in Cremiger Parmesan Soße mit frisch gehobeltem schwarzen  
Trüffel, wildem Brokkoli und Schnittlauchöl
- TAGLIATELLE MIT PESTO ROSSO (1, 7, 8, 12) 17  
mit Pesto aus getrockneten Tomaten, mit gerösteten  
Pinienkernen, Rucola, Parmesanschaum und Balsamico Kaviar
- PASTA BLACK TIGER GARNELEN (1, 2, 6, 7, 9) 23  
Tagliatelle mit Black Tiger Garnelen, Krustentiersoße,  
hauseigenem Garnelen Öl und Zucchini und Blumenkohl

# HAUSGEMACHTE DIPS

- CHIPO TLE (3, 7, 10) 3
- AIOLI (3, 10) 3
- BBQ (10, 12) 3

## LEGENDE DER ALLERGENEN-KÜRZEL:

1 = Gluten 2 = Krebstiere 3 = Ei 4 = Fisch 5 = Erdnüsse 6 = Soja 7 = Milch/Laktose 8 = Schalenfrüchte (z.B. Mandeln, Haselnüsse)  
9 = Sellerie 10 = Senf 11 = Sesam 12 = Sulfite 13 = Lupinen 14 = Weichtiere

# SAUCEN

— SCHALOTTEN REDUKTION	(12)	5
— RAHMISOÛE	(7, 9)	5
— PILZRAHMISOÛE	(7, 9)	5
— ROTWEIN JUS	(9, 12)	5

# DESSERTS

— ESPRESSO	(12)	7
mit süßer Überraschung		
— SEKTSORBET	(7)	8
— GEGRILLTE ANANAS	(7, 8)	11
mit Raffaello Eiscreme aus eigener Herstellung und gebrannten Baiser		
— WEIßES KAFFEE EIS	(1, 3, 6, 7)	11
mit warmem Schokoladen Brownie und Yuzu		
— TARTE TATIN	(1, 3, 7)	11
frisch gebacken, dazu Tonkabohnen-Eis und Karamel Soße		

## LEGENDE DER ALLERGENEN-KÜRZEL:

1 = Gluten 2 = Krebstiere 3 = Ei 4 = Fisch 5 = Erdnüsse 6 = Soja 7 = Milch/Laktose 8 = Schalenfrüchte (z.B. Mandeln, Haselnüsse)  
9 = Sellerie 10 = Senf 11 = Sesam 12 = Sulfite 13 = Lupinen 14 = Weichtiere