

MENU

ABENDESSEN | 12:00–23:00

HÄPPCHEN

BROT hausgemachtes Kräuteröl & Kräuterbutter	VEGETARISCH  VEGAN 	€ 6,50 
TAGGIASCA-OLIVEN		€ 4,95 
KLASSISCHE AUSTER Vinaigrette & Schalotte		€ 4,50 p.s.
JOSPER-GEGRILLTE AUSTER Spinat & Sauce béarnaise		€ 4,95 p.s.
BRUSCHETTA MIT SERRANO-SCHINKEN Tomate & Rucola		€ 11,50
TOMATEN-BRUSCHETTA Rucola		€ 11,50 

VORSPEISEN

STEAKTATAR klassische Zubereitung	€ 17,00
CARPACCIO VOM GERÄUCHERTEN RIB-EYE little Gem, Frischkäse, karamellierte Zwiebel & Chimichurri	€ 18,00
BURRATA Tomaten-Basilikum-Salsa	€ 17,00 
JOSPER-GEGRILLTE AUBERGINE Ziegenkäse & Walnüsse	€ 15,50
THUNFISCH-TATAKI Wasabi, Sesamsamen & Sojasauce	€ 17,50
MARINIERTE MAKRELE Japanische Gurke, Gewürzgurke & Yuzu-Dressing	€ 16,50
TOAST MIT RÄUCHERLACHS Sauerteigbrot, gemischter Salat & Kräuteröl	€ 16,50
JOSPER-GEGRILLTE GARNELEN gerösteter Knoblauch, rote Chili & frische Kräuter	€ 16,00
GEGRILLTE JAKOBSMUSCHELN Erbsencreme & Chorizo-Crumble	€ 21,50
HALBER HUMMER Limettenmayonnaise	€ 27,00
SUPPE DES TAGES	€ 9,95 

BLACK'S SALAT

Salat mit Tomaten, Gurke, Roter Bete, roten Zwiebeln, Walnüssen, Ei, Käsechips, Guacamole, Parmesan & Croutons
Wähle deinen Salat: **LITTLE GEM | GEMISCHTER SALAT**
Wähle dein Topping: **STEAK | ZIEGENKÄSE | GEGRILLTES GEMÜSE**

CAESAR SALAT Little Gem, Croutons, knuspriger Bacon, Parmesan & Caesar-Dressing Wähle dein Topping: GEGRILLTES HÄHNCHEN ODER GARNELEN	€ 25,50
---	---------



DEEL UW MOMENTEN MET ONS OP INSTAGRAM
@RESTAURANTBLACKAMS

BLACK'S KLASSIKER

serviert mit **unbegrenzt nachbestellbaren frischen Pommes frites** & einer Sauce nach Wahl

BLACK-ANGUS-TOURNEDOS 180 GRAMM 250 GRAMM	€ 36,50 € 43,00
CHEF'S STEAK 200 GRAMM	€ 33,00
RIB-EYE 600 GRAMM für zwei Personen	€ 75,00
BLACK ANGUS BURGER Brioche, Cheddar, Tomatenrelish, Zwiebel, Gewürzgurke & Chipotle-BBQ-Sauce Zusatz: Roquefort + € 2,50 vegetarische Variante möglich	€ 23,00
GANZER HUMMER 500 GRAMM hausgemachtes Kräuteröl	€ 52,00

HAUPTGERICHTE

serviert mit **unbegrenzt nachbestellbaren frischen Pommes frites**

STUBENKÜKEN Zitronen-Thymian-Sauce	€ 29,50
VEGETARISCHES CURRY Süßkartoffel, Crème fraîche & Papadum	€ 28,00 
VEGGIE-BURGER Brioche, Cheddar, Tomatenrelish, Zwiebel, Gewürzgurke & Chipotle-BBQ-Sauce Zusatz: Roquefort + € 2,50	€ 23,00 
MISO-KABELJAUFILET Honig-Soja-Glasur, Pilze, Radieschen & Misoauce	€ 32,00
MIESMUSCHELN AUS ZEELAND Gemüse, Queller & Whisky-Knoblauchsauce	€ 33,00
FISCHTOPF À LA BISTRO BRASSERIE BLEU Bisque mit Krusten- & Schalentieren aus dem Josper, dazu Toast	€ 31,50
FANG DES TAGES	€ Tagespreis

SPEZIALITÄT DES KÜCHENCHEFS	€ Tagespreis
LET'S SURF IT! ergänze dein Hauptgericht mit einem halben Hummer	+ € 27,00

EXTRAS

SAUCEN Sauce béarnaise Pfeffersauce Kräuterbutter Chimichurri	€ 4,50
SÜSSKARTOFFEL-POMMES Parmesan & Trüffelmayonnaise	€ 8,50 
ROSENKOHL Balsamicoessig, Granatapfel & Parmesan	€ 8,50 
GEGRILLTES GEMÜSE saisonales Gemüse	€ 8,50 
BEILAGENSALAT	€ 7,00 

DESSERTS

SCHOKOLADEN-CRUMBLE Karamell & Vanilleeis	€ 13,50 
FRENCH TOAST Bananenbrot & Karamell-Meersalz-Eis	€ 14,00 
MATCHA-PANNA-COTTA Himbeeren, Puffreis & Eis aus weißer Schokolade	€ 14,00 
SGROPPINO Wodka, Zitronensorbet & Prosecco	€ 11,00 
KÄSEPLATTE Nussbrot & Apfelsirup	€ 17,00 