

MENU

BROT & BITES

CIABATTA wahlweise: Kräuterbutter oder Nduja-Aioli	🌱 € 6,50
BRUSCHETTA IBERICO SCHINKEN Ricotta-Aufstrich, sonngetrocknete Tomate, Nektarine & schwarzer Knoblauch	€ 11,50
BRUSCHETTA TOMATE Antiboise, eingelegte Cherrytomate & Balsamico	🌱🌱 € 11,50
BLACK AND BLUE AUSTER Himbeeressig, Limettenblatt & Blutorange	€ 4,50
AUSTER AUS DEM JOSPER 1 STÜCK Spinat & Béarnaise	€ 4,95
AUSTERPLATTE drei Black And Blue Austern & drei Austern aus dem Josper	€ 27,50
TAGGIASCHE OLIVEN	🌱🌱 € 4,95

VORSPEISEN

RINDERCARPACCIO Parmesan, Rucola, sonngetrocknete Tomate, Pinienkerne, Kräutersalat & Trüffelmayonnaise	€ 16,00
STEAK TATAR klassische Zubereitung	€ 17,00
THUNFISCHTATAR frischer Thunfisch, Avocadocreme & Bonito-Crumble	€ 19,00
GAMBAS AUS DEM JOSPER Knoblauch, Chili & Kräuteröl	€ 16,00
VITELLO TONNATO Kalbsfilet, frisches Thunfischtatar, frittierte Kapern & Thunfischmayonnaise	€ 18,00
JAKOBSMUSCHELN Bisque, Süßkartoffelcreme, Haselnuss-Beurre Noisette & Kräutersalat	€ 21,50
BURRATA Antiboise, Tomatencreme, Pistazie & Kräutersalat	🌱 € 17,00
WASSERMELONE AUS DEM JOSPER Feta, weiße Bohnencreme & Taggiasca-Oliven	🌱 € 15,50
AUBERGINEN-DIP Ciabatta, süß-saure Zwiebel & Ziegenkäsecreme	🌱 € 14,50
SUPPE DES TAGES wechselnde Suppe	🌱 € 11,00

SALATE

BLACK AND BLUE SALAT Mesclun, Zitrus-Vinaigrette, Gurke, Tomate, Avocadocreme, Pinienkerne, Ei, Croutons & Parmesan WÄHLEN SIE IHR TOPPING: Gambas Chef's Steak Ziegenkäse	€ 25,50
VEGETARISCHER SALAT Mesclun, Gurke, Süßkartoffel, Walnüsse, sonngetrocknete Tomate, süß-saure Zwiebel, Avocadocreme, Parmesan & Himbeer-Vinaigrette	🌱 € 24,50
CAESAR SALAT Little Gem, Hähnchen, Bacon, Parmesan & Croutons	€ 25,50

SIGNATURE GERICHTE

serviert mit Pommes frites und Sauce nach Wahl

TOURNEDOS BLACK ANGUS 180 Gramm	€ 36,50
TOURNEDOS BLACK ANGUS 250 Gramm	€ 43,00
CHEF'S STEAK BLACK ANGUS 200 Gramm	€ 33,00
RIB EYE BLACK ANGUS 600 Gramm zum Teilen	€ 75,00
GANZER HUMMER AUS DEM JOSPER 500 Gramm gebrannte Zitrone & Kräutersalat	€ 52,00

HAUPTGERICHTE

serviert mit Pommes frites

100% BLACK ANGUS BURGER Brioche, Cheddar, Little Gem & Pico de Gallo	€ 23,00
VEGA BURGER Brioche, Cheddar, Little Gem & Pico de Gallo	🌱🌱 € 23,00
WOLFSBARSCHFILET Antiboise, Safran-Beurre-Blanc, Queller & Tomatenöl	€ 32,00
MAISHÄHNCHEN Salsa Verde, Spitzpaprika, Tomaten-Crumble & grünes Öl	€ 29,50
SCHWEINENACKEN AUS DEM JOSPER süße Austernsauce, Kräuter-Crumble, Schnittlauchcreme & knuspriger Knoblauch	€ 29,00
GERÖSTETER SPITZKOHL Beurre Blanc, Schnittlauchcreme, Walnuss-Chutney & Tomaten-Crumble	🌱 € 28,00
FANG DES TAGES	Tagespreis
CHEF'S SPECIAL	Tagespreis
LET'S SURF IT kombinieren Sie Ihr Gericht mit einem Lobster Tail	€ 27,00

BEILAGEN

SAUZEN Béarnaise Kräuterbutter Pfeffersauce Chimichurri Trüffeljus Choronsauce	€ 4,50
GRÜNER SPARGEL Haselnuss, Zitronensalz & Choronsauce	🌱 € 9,00
GERÖSTETES SAISONGEMÜSE	🌱🌱 € 8,50
BEILAGENSALAT Mesclun, Gurke, Tomate, süß-saure Zwiebel & Zitrus-Vinaigrette	🌱 € 7,00
SÜSSKARTOFFEL-POMMES FRITES Parmesan & Trüffelmayonnaise	🌱🌱 € 8,50
ARTISCHOCKE Zitrus	€ 7,00

DESSERTS

CHOCOLATE DREAM Amarenakirsche, Crumble & Vanilleeis	🌱 € 13,50
BIJBLAUW CURAÇAO Panna Cotta, Rumkuchen, Mango-Coulis & weiße Schokoladen-Crumble	🌱 € 14,00
APPLE CRUMBLE PIE Apfel & Zimt-Eiscreme	🌱 € 13,50
SGROPPINO Wodka, Prosecco & Zitronensorbet	🌱🌱 € 11,00
KÄSEPLATTE wechselnde Käsesorten & Panforte-Brot	🌱 € 17,00



BLACK AND BLUE

QUALITY STEAKS & SALADS

WAS IST EIN JOSPER-GRILLOFEN?

Alle unsere Hauptgerichte werden in einem robusten Holzkohlegrill, dem „DE JOSPER“, zubereitet: ein geschlossener Grill, beheizt mit Holzkohle.

Durch seine vollständig geschlossene Bauweise erreicht der Ofen Temperaturen von bis zu 400°C! Das edle Holz und die perfekt regulierbare Zirkulation heißer Luft sorgen für einen einzigartigen Geschmack, Duft und eine besondere Textur.

Jedes Stück Fleisch, Fisch, Geflügel sowie Gemüse und Teigwaren wird gleichzeitig scharf angebraten, geröstet und mit einem charakteristischen Raucharoma verfeinert. Dies verleiht Ihrem Gericht eine authentische Textur und besondere Saftigkeit.

Und das schmeckt man!




Haben Sie eine Allergie? Lassen Sie es uns wissen!

LELIEGRACHT

Leliegracht 46,
1015 DH Amsterdam
020 625 0807

info@restaurantblackandblue.nl

Wifi: restaurant black and blue
Wachtwoord: leliegracht

 Restaurant Black and Blue
 @restaurantblackandblue
 @restaurantblackandblue

REGULIERSDWARSSTRAAT

Reguliersdwarsstraat 32,
1017 BM Amsterdam
020 218 4554

info@restaurantblackandblue.nl

Wifi: black and blue
Wachtwoord: reguliers

 Restaurant Black and Blue - Reguliersdwarsstraat
 @blackandblue_reguliers
 @blackandbluereguliers

BLACK AND BLUE RESTAURANT GRUPPE



Prinsengracht 703,
Amsterdam
Nederland
www.restaurantblack.nl



Keizersgracht 594,
Amsterdam
Nederland
www.restaurantred.nl



Kaya Wilson Papa Godett 82-84,
Willemstad
Curaçao
www.bijblauw.com



Prinsenstraat 10HS,
Amsterdam
Nederland
www.restaurantbeu.amsterdam

QUALITY STEAKS & SALADS
BLACK AND BLUE

DINNER MENÜ

DEUTSCH

DEUTSCH

ESPAÑOL

FRANÇAIS



SCAN FOR TRANSLATIONS
& ALLERGY LIST