MENÜ

BROT & BITES

CIABATTA € 6,50
wahlweise kräuterbutter oder aioli

BRUSCHETTA MIT SERRANO € 11,50
ricotta, getrocknete tomate, nektarine & schwarzer knoblauch

BRUSCHETTA MIT TOMATE € 11,50
antiboise, getrocknete tomate & balsamico

BLACK AND BLUE AUSTER € 4,50
klassische vinaigrette

PONZU-AUSTER € 4,95
chili, honig, soja, ingwer & ponzu

AUSTERNPLATTE € 27,50
je zwei Black And Blue austern, josper-austern & ponzu-austern

OLIVEN € 4,95

VORSPEISEN

CARPACCIO € 16,00
trüffelmayonnaise, parmesan, pinienkerne, rucola & getrocknete tomaten

STEAKTATAR € 17,00
klassisch zubereitet & wachtelei

BURRATA € 17,00
antiboise, tomatencreme & pistazie

JAKOBSMUSCHELN € 21,50
bisque, süßkartoffel & haselnuss-nussbutter

GARNELEN AUS DEM JOSPER € 16,00
knoblauch, chili & kräuteröl

SCHWEINEBAUCH AUS DEM JOSPER € 16,00
bbq-glasur, selleriepüree, ananasgel,
süßsaure rote zwiebel & sesam

HUMMUS & MUHAMMARA € 14,50
ciabatta

THUNFISCHTATAR € 19,00
sojamarinade, avocado & bonitocrumble

HALBER HUMMER € 27,00
kräuterbutter

TAGESSUPPE € 9,95
wechselnde suppe

SALATE

BLACK AND BLUE SALAT € 25,50
mesclun, zitrusvinaigrette, gurke, tomate, avocado,
pinienkerne, ei, croûtons & parmesan
TOPPING NACH WAHL:
garnelen | chef's steak | ziegenkäse

VEGETARISCHER SALAT € 24,50
mesclun, gurke, süßkartoffel, walnüsse, getrocknete tomaten, süßsaure
zwiebel, avocado, parmesan & himbeervinaigrette | auch vegan

CAESAR-SALAT € 25,50
little gem, hähnchen, bacon, parmesan & croûtons

HAUPTGERICHTE

serviert mit pommes

TOURNEDOS BLACK ANGUS | 180 gramm € 32,00

PICANHA | 250 gramm € 29,95

CHEF'S STEAK BLACK ANGUS | 200 gramm € 29,50

RIB EYE BLACK ANGUS | 600 gramm € 72,00
für zwei personen

GANZER HUMMER AUS DEM JOSPER | 500 gramm € 52,00
kräuterbutter

100% BLACK ANGUS BURGER € 23,00
brioche, cheddar, rucola, gewürzgurke & bbq-sauce
aufpreis: roquefort + € 2,50

VEGETARISCHER BURGER € 23,00
brioche, cheddar, rucola, gewürzgurke & bbq-sauce | auch vegan
aufpreis: roquefort + € 2,50

WOLFSBARSCHFILET € 32,00
antiboise, safran-beurre-blanc, queller & tomatenöl

STUBENKÜKEN € 29,50
salsa verde, spitzpaprika, tomatencrumble & grünes öl

SCHWEINENACKEN AUS DEM JOSPER € 29,00
süße austernsauce, kräutercrumble, schnittlauchcreme & röstknoblauch

GRÜNES THAI-CURRY € 28,00
kokos, austernpilze, pak choi,
grüne bohnen, chiliöl, basilikum & naanbrot

FISCH DES TAGES tagespreis

EMPFEHLUNG DES KÜCHENCHEFS tagespreis

LET'S SURF IT € 27,00
ergänzen sie ihr gericht mit einem halben hummer

BEILAGEN

SAUCEN € 4,50
béarnaise | kräuterbutter | pfeffersauce | chimichurri | champignonrahm

KÜRBIS AUS DEM JOSPER € 9,00
feta, thymian-honig-crumble, zitrone & schnittlauch

GERÖSTETES SAISONGEMÜSE € 8,50

BEILAGENSALAT € 7,00
mesclun, gurke, tomate, süßsaure zwiebel, walnuss & zitrusvinaigrette

SÜSSKARTOFFELPOMMES € 8,50
parmesan & trüffelmayonnaise

DESSERTS

SCHOKOLADENTRAUM € 13,50
amarenakirschen, crumble & vanilleeis

ANANAS AUS DEM JOSPER € 14,00
pistazienpraliné, limettengel, waffelbrösel & kokoseis

APFELSTREUSELKUCHEN € 13,50
apfel & zimteis

SPEKULATIUS-CHEESECAKE € 13,50
waffelbrösel, karamelleis & maldon-meersalz

SGROPPINO € 11,00
wodka, prosecco & zitronensorbet

KÄSEPLATTE € 17,00
wechselnde käsesorten & feigenbrot

BLACK AND BLUE
QUALITY STEAKS & SALADS

VEGETARISCH
VEGAN