



- DIE SCHWARZWALD BRASSERIE -

Family Style --- viele Schüsseln auf dem Tisch --- alles zum Teilen

Was gibt es Schöneres?

Unsere Mini – Cocotten zum Teilen

	€		€
Rote Bete Carpaccio mit Rucola Balsamico / Peccorino <i>Carpaccio of beetroot, balsamico, peccorino</i>	10	ofenfrisches Brot / Oliven / Aioli <i>Bread, olives, aioli</i>	5
Pulpo gebraten Rote Bete / Zitrone / Kapern <i>Octopus, beet root/ lemon/capers</i>	14	Gänseleberterrine Apfelchilli Gelee <i>Terrine of goose liver, apple chili jelly</i>	19
Vitello Tonnato Kalbfleisch / Thunfischcreme <i>Veal, tuna cream</i>	13	Ziegenkäse karamellisiert Feige Kürbiskompott mit Chilli <i>Caramelized goat cheese, pumpkin & fig compote</i>	10
Black Tiger Gamba scharf 4 Stück Grillgemüse <i>King prawn spicy 4 pc, vegetables</i>	15	Zwiebelsuppe mit Käsekracherle <i>Onion soup with cheese croutons</i>	8
Burrata mit Kürbis und Mango <i>Burrata with pumpkin and mango</i>	14	Zwiebelkuchen mit kleinem Blattsalat <i>Onion cake with a small salad</i>	12
Kürbis mit Cocos und Ingwer (Salat) <i>Pumpkin with coconut and mango</i>	10	Geflügelkroketten <i>Poultry croquettes</i>	11
Ganze Artischocke brassiert Knoblauch-Joghurt <i>Artichoke with garlic - yogurt</i>	14	Herbstlicher Blattsalat <i>Green salad</i>	8
Elsäßer Schnecken in Kräuterbutter <i>snails in herbal butter</i>	13	Linsensalat mit Wachtelterrine <i>lentil salad with terrine of quail</i>	8 12

In allen unseren Speisen können alle Allergene enthalten sein.

Bei Unverträglichkeiten informieren Sie bitte unser Servicepersonal.

Bitte beachten Sie, Rechnungen können nur tischweise erstellt werden



- DIE SCHWARZWALD BRASSERIE -

Das perfekte Steak

Der heiße Stein

- Cut: Steak in dünne Scheiben schneiden
- Fertigstellung: Scheiben auf dem heißen Stein garen. Du bestimmst den individuellen Garpunkt Deines Fleisches.

zu jedem Steak servieren wir eine Beilage und zwei Saucen / Wähle dir die Beilage und die Saucen / wir servieren die Beilagen nach (ohne Aufpreis)

	€
Uruguay Premium Rumpsteak 320 Gr	36
Ausgeprägter Geschmack, gleichmäßige Marmorierung <i>Beef steak from Uruguay</i>	
Surf & Turf (Spieß)	36
Rinderfilet / Gamba <i>Surf & Turf pike of beef fillet and prawn</i>	
Zartes Jungkalbssteak 200 Gr.	31
Butterzart / leichtes Aroma <i>Veal steak</i>	
Filet Steak vom Deutschen Jungbullen 200 Gr.	39
zart in der Struktur / ausgewogen im Geschmack <i>Fillet of beef</i>	

€	<u>Beilagen</u>	€	€
Polenta 6	Pommes Frites 6	Süßkartoffel Frites 6	
Beilagensalat 6	gebratenes Gemüse 6	Kartoffelgratin 6	
<u>Saucen</u>			
Cocktail Sauce 4	Joghurt Kräuter 4	Barbecue/ Spicy 4	
Kürbissauce 4	Aioli 4	Kräuterbutter 4	

In allen unseren Speisen können alle Allergene enthalten sein.

Bei Unverträglichkeiten informieren Sie bitte unser Servicepersonal.

Bitte beachten Sie, Rechnungen können nur tischweise erstellt werden



- DIE SCHWARZWALD BRASSERIE -

Unsere Bowls	€	Maxi Cocotte	€
Poke Bowl Vegan verschieden eingelegte Gemüse mit Tofu und Sesam- Soja -Sauce	21	Badische Rinderroulade Spätzle braised beef roll with spaetzle	25
different pickles vegetables / tofu / sesame soy sauce			
Poke Bowl / Fisch verschieden eingelegte Gemüse mit Lachs und Sesam- Soja -Sauce	25	Badischer Sauerbraten vom Rind Spätzle Braised beef in vinegar(sauerbraten) with spaetzle	24
different pickles vegetables / salmon / sesame soy sauce			
Risotto Bowl „Kürbis“ Kürbis / Parmesan	19	Sous Vide gegartes Huhn mit Kartoffel Curry Ragout braised chicken with potato curry ragout	23
Risotto, pumpkin parmesan cheese			
mit gebratenem Lachs	24		
with fried salmon			
Thai - Curry Reis/Curry/ Gemüse / Ingwer / Chili /Nussmüsli	17	Lammhaxe mit Kürbis und Rosmarinpolenta leg of lamp, vegetables, rosemary polenta	26
Thai Curry / vegetables / ginger / chili / nuts			
mit gebratenem Hühnchen	21	Wildragout Spätzle , Pilze und Preiselbeeren Ragout of venison, spaetzle and mushrooms	24
with fried chicken			
mit gebratenem Lachs	23		
with fried salmon			
Pasta Bowl „Meer“	23	Wiener Schnitzel Pommes frites Escalop with French fries	27
Pasta /Muschel / Gamba Pulpo			

In allen unseren Speisen können alle Allergene enthalten sein.

Bei Unverträglichkeiten informieren Sie bitte unser Servicepersonal.

Bitte beachten Sie, Rechnungen können nur tischweise erstellt werden



- DIE SCHWARZWALD BRASSERIE -

Unsere hausgemachten Flammenkuchen

	€
Flammenkuchen traditionell Rahm/ Speck/ Zwiebel <i>Flame cake traditional, sour cream, bacon, onions</i>	13
Flammenkuchen „Münster“ Rahm/ Zwiebeln /Münsterkäse <i>Flame cake Munster, Sour cream, onions, munster cheese</i>	15
Flammenkuchen „Schwarzwälder Art“ Rahm/ Zwiebeln / Apfel /Blutwurst / Speck <i>Flame cake Black Forest, sour cream, onions, apple, blood sausage, bacon</i>	16
Flammenkuchen „vegetarisch“ Rahm / Ziegenkäse/ Feige/ Honig / Rucola / Nüsse. (etwas Süß) <i>Flame cake vegetarian, sour cream, goat cheese, fig, honey, rocket salad, nuts</i>	15
Flammenkuchen „Trilogie“ Traditionell / Münster / „Schwarzwälder Art“ <i>Flame cake Trilogie</i>	17

In allen unseren Speisen können alle Allergene enthalten sein.

Bei Unverträglichkeiten informieren Sie bitte unser Servicepersonal.

Bitte beachten Sie, Rechnungen können nur tischweise erstellt werden



- DIE SCHWARZWALD BRASSERIE -

Brasserie Klassiker

Typisch Cocotte... Einfach badisch

Brasserie Fleischküchle mit Kartoffel – Karotten - Püree

Meatballs with potatoe cucumber salad

€ 15,50

„Herrgottsbscheißerle“ badische Maultaschen mit Kartoffel – Karotten - Püree

Pasta pocket filled with meat, potatoe cucumber salad

€ 15,50

Unsere Brasserie Platte „vun allem Ebbi´s“

Wiener Schnitzel / Maultasche / Fleischküchle / Kartoffel – Karotten - Püree

Escalop / Pasta pocket filled with meat / Meatball with potatoe cucumber salad

€ 25,50

In allen unseren Speisen können alle Allergene enthalten sein.

Bei Unverträglichkeiten informieren Sie bitte unser Servicepersonal.

Bitte beachten Sie, Rechnungen können nur tischweise erstellt werden



- DIE SCHWARZWALD BRASSERIE -

Ebb's Süßes

Stellen Sie sich Ihr Dessert selbst zusammen

- Tiramisu
- Creme Brulée
- Mousse au chocolat
- Himbeer Sorbet
- Zwetschgensorbet
- Vanilleeis
- Schokoladeneis

3 Teile	9,00	4 Teile	11,50
5 Teile	14,00		

Espresso mit:

- | | |
|-----------------------|------|
| - Mousse au chocolat | 5,50 |
| - 1. Kugel Vanilleeis | 5,00 |
| - Creme Brulée | 5,50 |
| - Tiramisu. | 5,50 |

Eisbecher

Bananensplit	8,00	Eiskaffee	7,50
Schwarzwaldbecher	9,00	Eisschokolade	7,50
Gemischtes Eis mit Sahne	7,00	Himbeersorbet mit Geist	7,50

In allen unseren Speisen können alle Allergene enthalten sein.

Bei Unverträglichkeiten informieren Sie bitte unser Servicepersonal.

Bitte beachten Sie, Rechnungen können nur tischweise erstellt werden