

# ZUM SCHWARZEN BÄREN

*Unsere Speisekarte*

## SOMMER ZEIT

.....

### ROSMARIN-DRILLINGSKARTOFFELN

Grillgemüse und frische Kräutersalsa und

- + Schnitzel Wiener Art // 19.50
- + BBQ Pilze (marinierte und gebackene Pilze) // 20.50 ✓
- + marinierte, zarte Smoked Spare Ribs // 23.50
- + rosa gebratenes Flanksteak // 29
- + gebratenes Lachsfilet // 28

### WARMER GEMÜSESALAT

gebratene rote Zwiebeln, Brokkoli, Blaubeeren, Cocktailtomaten, Rettich

Rucola und Baguette // 12.50

- + Ziegenfrischkäsepralinen // 4
- + knusprige Falafel // 3,50 ✓
- + Hähnchenbrust Streifen / 7
- + kalt aufgeschnittenes Roastbeef // 8.50
- + Schnitzel Wiener Art // 7
- + gebratenes Lachsfilet // 11.50
- + rosa gebratenes Flanksteak // 11.50

### WINZERSCHNITZEL (Cordon Bleu) // 21

mit Champignon-Rahmsauce, rustikalen Bratkartoffeln und Salatbouquet

Kleine Info: Für unsere Schnitzel verwenden wir Schweinefleisch aus der Eifel

## Burger

.....

### PULLED BEEF BURGER // 20.5

Pulled Beef vom regionalen Weiderind-Nacken, Bun, Zitronen-Schmand, Coleslaw, Tomatenscheiben, eingelegte rote Zwiebeln, Käse vom Grönerhof - rustikale Fritten gibt es auch immer dazu

### GARTEN BURGER ✓ // 19.5

Walnussbratling, Bun, BBQ-Sauce, Cashew-Creme, Tomatenscheiben, Coleslaw, karamellierte Zwiebeln - rustikale Fritten gibt es auch immer dazu

