



- DIE SCHWARZWALD BRASSERIE -

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

Was gibt es Schöneres ?

Unsere Mini – Cocotten zum Teilen

	€		€
Rote Beete Carpaccio mit Rucola Balsamico, Peccorino <i>Carpaccio of beetroot, balsamico, peccorino</i>	8	ofenfrisches Brot / Oliven / Aioli <i>Bread, olives, aioli</i>	4
Pulpo gebraten Rote Beete, Rucola <i>Octopus, beetroot, arugula</i>	12	Gänseleberterrinen Apfelchilli Gelee <i>Terrine of goose liver, apple chili jelly</i>	14
Vitello Tonnato Kalbfleisch / Thunfischcreme <i>Veal, tuna cream</i>	11	Ziegenkäse karamellisiert Salat, Nüsse <i>Caramelized goat cheese, salad, mixed nuts</i>	8
Ceviche vom Lachs Koriander, Kokosmilch, Ingwer, Chili <i>Ceviche of salmon, coconut milk, ginger, chili</i>	11	Kürbiscremesuppe <i>Cream of pumpkin soup</i>	6
Black Tiger Gamba scharf 4 Stück <i>King prawn spicy 4 pc</i>	13	Feldsalat mit Speck und Kracherle an Apfeldressing <i>Lamb's lettuce with apple dressing</i>	10
Kürbissalat mit Mango <i>Pumpkin salad with mango</i>	12	Zwiebelkuchen kleiner Salat <i>onion cake with small salad</i>	8

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)

			€
Nebraska US Prime Steak			39
intensiv marmoriert mit geschmackvollem Fettrand <i>Beef steak from Nebraska</i>			
Surf & Turf (Spieß)			36
Rinderfilet (US Beef) / Gamba <i>Surf & Turf pike of beef fillet and prawn</i>			
Zartes Jungkalbssteak	200 Gr .		29
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>	€		€
Kartoffelgratin	6	Pommes Frites	6	Süßkartoffel Frites	6
		Feldsalat	8	gebratenes Gemüse	6
		<u>Saucen</u>			
Cocktail Sauce	4	Sour Cream	4	Barbecue/ Spicy	4
Guacamole	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 -

Ebb´s Süßes / Dessert

Panna Cotta mit Fruchtsauce 7,00 Panna cotta with fruit sauce	Espresso mit kleiner Mousse au chocolate 5,00 Espresso with small chocolate mousse
Dunkle Mousse au chocolat 7,00 Dark chocolate mousse	Espresso mit 1. Kugel Vanilleeis 4,50 Espresso with vanilla ice cream
Tiramisu 8,00 Tiramisu	Espresso mit Kleiner Panna Cotta 5,00 Espresso with small panna cotta
Sorbet mit Sekt 7,50 Sorbet with sparkling wine	Himbeersorbet mit Geist 7,50 raspberry sorbet with brandy
Schwarzwaldbecher 8,50 Ice cream, cherry, whipped cream	Eiskaffee 7,00 cold coffee, ice cream, whipped cream
Vanilleeis mit Birnenkompott 8,50 Vanilla icecream with pear compote	Eisschokolade 7,00 cold chocolate, ice cream, whipped cream
Bananensplit 7,90 ice cream, banana, whipped cream, chocolate sauce	

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 z.B. Sojabohne / Wakame / Mango / Sushireis/ Avocado / Tofu Sesam- Soja -Sauce ... Soybeans, wakame, mango, sushi rice, avocado, , peas, sesame soy sauce, tofu ...	17	Badische Rinderroulade Spätzle braised beef roll with swabian noodles	18
Poke Bowl / Fisch z.B. Sojabohnen / Wakame / Mango Sushireis / Avocado / Sesam- Soja -Sauce mit Lachs Soybeans, wakame, mango, sushi rice, avocado, , peas, sesame soy sauce, salmon ...	20	Rinderbäckchen geschmort Kartoffelpüree Braised beef checks with mashed potatoes	20
Risotto Bowl „Pilze“ Pilze / Parmesan Risotto, mushrooms parmesan cheese	17	Sauerbraten vom Rind Spätzle, Preiselbeeren Braised sour roast with swabian noodles	19
mit gebratenem Lachs with fried salmon	22	Wiener Schnitzel mit Pommes frites mit pommes frites escalope of veal with French fries	24
Pasta Bowl „Meer“ Fettuccine/Meeresfrüchte Tomatensauce Fettuccine with seafood, tomato sauce	21	Muscheltopf Miesmuscheln, Weißwein, Gemüse mussels, white wine, vegetables	17
Pasta Bowl „Waldliebe“ Fettuccine / Parmesan / Pilze Fettuccine with parmesan cheese and mushrooms	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 Kartoffelpüree

Meatballs with mashed potatoes

€ 15,50

„Herrgottsbscheißerle“ badische Maultaschen mit Kartoffelpüree

Pasta pocket filled with meat, mashed potatoes

€ 15,00

Unsere Brasserie Platte „vun allem Ebbi´s „

Wiener Schnitzel / Maultasche / Fleischküchle / Kartoffelpüree

Escalop / Pasta pocket filled with meat / Meatball with mashed potatoes

€ 23,50

Das Brett

Du wählst dir deine Lieblingskombination

Choose your combination

Rillette von der Ente / Schwarzwälder Schinken / Winzerpastete / Bergkäse / Münsterkäse /
Pulposalat / Wachtelterrinen / Bibiliskäs / Tartlettes mit Ziegekäse /
Französische Salami

Duck rillette / Black forest ham / meat pate / Cheese / munster cheese / octopus salad /
terrine of quail / Sour cream with herbs / goat cheese tartlettes / French salami

	€		€		€		€
3 Teile	14	4 Teile	18	5 Teile	22	6 Teile	25

Das Brett beinhaltet eine Portion Brot, für jede weitere berechnen wir 3,00 €

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



Unsere hausgemachten Flammenkuchen

Flammenkuchen traditionell	€ 12
Rahm/ Speck/ Zwiebel <i>Flame cake traditional, sour cream, bacon, onions</i>	
Flammenkuchen „Münster“	15
Rahm/ Zwiebeln /Münsterkäse <i>Flame cake Munster, Sour cream, onions, munster cheese</i>	
Flammenkuchen „Schwarzwälder Art“	15
Rahm/ Zwiebeln / Apfel /Blutwurst / Speck <i>Flame cake Black Forest, sour cream, onions, apple, blood sausage, bacon</i>	
Flammenkuchen „vegetarisch“	14
Rahm / Ziegenkäse/ Feige/ Honig / Rucola / Nüsse <i>Flame cake vegetarian, sour cream, goat cheese, fig, honey, rocket salad, nuts</i>	
Flammenkuchen „Triologie“	16
Traditionell / Münster / „Schwarzwälder Art“ <i>Flame cake Triologie</i>	

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