

# BLACK FOREST MENU

## SOUPS & SALADS

### Caesar Salat – 135.00

Refreshing hearts of romaine lettuce (100g) Tossed within our own version of distinctive Caesar dressing Golden baked croutons, anchovy filets (if desired) Topped with a generous shaving of Parmesan cheese

### Bauern Salat – 155.00

A mixture of feta cheese, cucumber, tomato, yellow bell pepper, (230g) onions and black olives, dressed with a light homemade vinaigrette

### Bayrische Zwiebelsuppe – 75.00

Onion Soup (230ml) refined with beer and covered with bread, gratinéed with cheese

## CLASSICS

### Gratinierter Fetakäse – 145.00

Gratinated cubes of feta cheese and tomatoes (265g), onions, garlic, and black olives

### Badisches Schneckenpfännle – 265.00

Half a dozen Escargots sautéed with cherry tomatoes, onions and garlic in our homemade herb butter and mildly spiced up with chili.

### Flammekuche Vogesen – 125.00

Tarte Flambé - Alsatian specialty of bread dough rolled out very thin (Ø 20 cm) Covered with sour cream and sprinkled with thinly diced onion and bacon Seasoned with garlic Additionally, gratinéed with cheese 155

## MAIN COURSES

### Bratwurst Konstanz – 300.00

Fried pork bratwurst (150 g) Covered with an onion-bacon gravy and served with fried potatoes and Sauerkraut

### Schnitzel Baden-Baden – 340.00

Our famous Schnitzel! pounded and breaded pork loin (130 g) Pan fried and served with homemade gravy Accompanied by Spätzle and red cabbage

### Rinder Rouladen Mosel – 370.00

Beef Rouladen (180 g) bacon, onions and pickles are wrapped in thin slices of flank steak, Browned in butter, then simmered in beef broth and served with Spätzle and red cabbage

### Hühnerbrust Heidelberg – 325.00

Tender Chicken breast (150 g) sautéed and served with a blend of fresh vegetables Covered with an herb buttered gravy and accompanied by fettuccine

### Ungarisches Gulasch – 325.00

Chunks of pork loin (150 g) stewed slowly in a tomato-based gravy Enriched with bell peppers and accompanied by Spätzle

### Pochierter Fisch des Tages – 340.00

Filet of fish of the day (150 g) poached in white wine Served on a bed of spinach and covered with mushroom cream sauce Accompanied by Quinoa

### Thai Curry Shrimps – 370.00

Shrimps (130 g) carefully peeled and cleaned Sautéed and served with a blend of fresh Asian vegetables Covered with a creamy Thai Curry Sauce and accompanied by spaghetti

## SIDE DISHES

Spätzle (100g) 50  
Red Cabbage (150g) 50  
Extra anchovies (4pz) 65

German fried potatoes (200g) 65  
Sauerkraut (130g) 65

*Changing a side dish of any entrée to a more expensive one will be charged with an additional 25 Pesos*

# MENU BLACK FOREST

## SOPAS & ENSALADAS

### Caesar Salat – 135.00

Crujiente lechuga romana mezclada con nuestro aderezo César (100g) Crotones y anchoas encima (si desea) Con virutas de queso Parmesano.

### Bauern Salat – 155.00

Mezcla de queso feta, pepino, jitomate y chile morrón amarillo (230g) Cebollas y aceitunas negras con nuestra ligera vinagreta

### Bayrische Zwiebelsuppe – 75.00

Sopa de cebolla refinada con cerveza (230ml) cubierta de pan, gratinada con queso

## CLASSICOS

### Gratiniertes Fetakäse – 145.00

Cubitos de queso feta y jitomate (265g) gratinado con cebolla, ajo y aceitunas

### Badisches Schneckenpfännle – 265.00

Media docena de caracoles (120g) sofreída en nuestra mantequilla de hierbas Ligeramente sazonado con chile habanero

### Flammekuche Vogesen – 125.00

Especialidad de Alsacia. (Ø 20 cm) un pan tan fino como una hoja de papel cubierto de crema agria, luego echamos cubitos de cebolla y tocino arriba sazonado con ajo. Agrega queso gratinado 155

## PLATOS FUERTES

### Bratwurst Konstanz – 300.00

Una salchicha de cerdo asada (150 g) Cubierto de nuestra salsa casera, servido con papas fritas estilo alemán y col agria

### Schnitzel Baden-Baden – 340.00

Milanesa de cerdo (130 g) empanizada, frita y servida con nuestra salsa casera  
Acompañada de Spätzle y col morada

### Rinder Rouladen Mosel – 370.00

Filetes delgados de pierna de res (180 g) rellenos con tocino, pepinillo y cebolla  
Enrollados y asados, servidos con Spätzle y col morada

### Hühnerbrust Heidelberg – 325.00

Pechuga de pollo (150 g) salteada y servido con una mezcla de verduras frescas con una salsa de mantequilla de hierbas y acompañada de fetuccini

### Ungarisches Gulasch – 325.00

Trozos de lomo de cerdo (150 g) lentamente cocinados en una salsa de jitomate y chile morrón, Acompañado de Spätzle

### Pochierter Fisch des Tages – 340.00

Filete de pescado del día escalfado (150 g) en vino blanco servido sobre una cama de espinaca y una salsa cremosa de champiñones acompañado de Quinoa

### Thai Curry Shrimps – 370.00

Camarones (130 g) pelados y cuidadosamente salteados y servido con una mezcla de verduras asiáticas cubierto de una salsa cremosa de Thai Curry y acompañado de espagueti

## GUARNICIÓN

Spätzle (100g) 50  
Col morada (150g) 50  
Anchoas adicionales (4pz) 65

Papas fritas estilo alemán (200g) 65  
Sauerkraut / Col agria (130g) 65

*El cambio de la guarnición de cualquier plato principal a una guarnición más cara se cobrará con 25 Pesos adicional*