

SEIT  2022  
**GENUSS & SCHMIED**  
*zum Schwarzen Rössl*

# SPEISEKARTE

## TAPAS & LOADED FRIES

**DIPS VARIATION (VEGAN MÖGLICH)**  
Mojo Verde, Aioli, Mojo Rojo, Wurzelbrot  
(A, C, L)

€ 9.-

**SPANISCHE TAPAS VARIATION FÜR 2 PAX**  
Serrano Schinken, Manchego, Pimientos de Padròn, Tortilla de Patatas, Aioli, Oliven, Kapern & Wurzelbrot  
(A, C, G, L)

€ 39.-

**PIMIENTOS DE PADRÓN (VEGAN)**  
In Olivenöl gebratene kleine Paprikas mit Meersalz

€ 9.-

**GAMBAS AL AJILLO**  
In Olivenöl & Knoblauch gebratene Garnelen mit Petersilie, Chiliflocken & Sherry verfeinert. Mit Wurzelbrot serviert.  
(A, B, O)

€ 22.-

**BEEF TATARE**  
100 g | 180 g  
Mit Butter, Rucola, Dijon Senf Mayo & Wurzelbrot serviert  
(A, C, G, M)

€ 20.-

€ 29.-

**SELFMADE CHORIZO**  
Gebratene spanische würzige Paprikawurst mit Wurzelbrot  
(A, L, M)

€ 9.50

**PEPINILLOS FRITOS (VEGAN MÖGLICH)**  
Frittierte Gewürzgurken mit Chili Mayo  
(A, C, L, M)

€ 6.-

**CROQUETAS DE POLLO**  
Kartoffel-Bierhuhn-Kroketten mit Chorizo-Mayo  
(A, C, G, L, M)

€ 9.-

**AMAZING FRIES (VEGAN MÖGLICH)**  
Mit Cheddar und Mozzarella überbackene Kartoffel-Mais Pommes mit Jalapeños & Bacon | Vegan mit getrockneten Tomaten  
(A, F, G, L)

€ 12.-

**SAUGEILE FRIES**  
Mit Berg- & Raclettekäse überbackene Kartoffel-Mais Pommes, Pulled Schweinsbrat'l, Kren & Schnittlauch  
(A, G, L, M)

€ 13.-

**CHICKEN FRIES**  
Mit Cheddar und Mozzarella überbackene Kartoffel-Mais Pommes, Hot-Honey pulled Chicken, gepickelte rote Zwiebel, Junglauch, getrocknete Tomaten und Smoked-Curry-Chili Mayo  
(A, C, G, L, M, O)

€ 13.-

## SUPPE & SALATE

**SOPA FRÍA DE PEPÍNO**  
Gurkenkaltschale mit Limette & rosa Pfeffer  
(G, L, M)

€ 5.-

**KLEINER ODER GROSSER GEMISCHTER SALAT (VEGAN MÖGLICH)**  
Knackiger Blattsalat, Kirschtomaten, Radieschen, Paprika | Topping optional  
(C, L, M, O)

€ 8.-

€ 12.50

**CEASAR SALAD (VEGAN MÖGLICH)**  
Römersalat, Parmesan, Kirschtomaten und Weißbrotcroûtons | Topping optional  
(A, C, G, L, M, O)

€ 13.50

**TROPICAL GARDEN (VEGAN MÖGLICH)**  
Knackige Blattsalate mit Mango-Passionsfrucht Dressing, feinen Kräutern, Kirschtomaten, Radieschen, Granatapfelkernen & Hanfsamen | Topping optional  
(C, L, M, O)

€ 13.50

### SALAT TOPPINGS

gebratene Maishuhnbrust (G)

€ 11.-

gebratene Rinderstreifen (G)

€ 13.-

gebratene Lachsforelle (D)

€ 12.-

gegrillter Halloumi (vegetarisch) (G)

€ 7.-

gebratene Vegan Chicken Breast (F)

€ 11.-

### ALLERGENKENNZEICHNUNG

A – glutenhaltiges Getreide  
B – Krebstiere  
C – Ei

D – Fisch  
E – Erdnuss  
F – Soja

G – Milch oder Laktose  
H – Schalenfrüchte  
L – Sellerie

M – Senf  
N – Sesam  
O – Sulfite

P – Lupinen  
R – Weichtiere

# SPEISEKARTE

## HOMEMADE TACOS & QUESADILLAS

### TACO DE CERDO

Geschmorter Schweinebauch auf pikantem Curry-Krautsalat und Dijon-Aioli  
(A, L, M, O)

€ 6.50

### TACO DE PESCADO FRITO

Gebackene Lachsforelle auf Rahm-Gurkensalat mit Kimchi-Mayonnaise  
(A, C, D, G, L, M)

€ 6.50

### TACO DE CALABAZA (VEGAN)

Gebatener Hokkaido Kürbis mit gepufften Glasnudeln und Sweet-Chili-Mayonnaise  
(A, F, H, L, M, N)

€ 6.-

### BEEF BIRRÍA QUESADILLA

Hausgemachte Mais-Tortilla gefüllt mit geschmortem Rindernackten, Guajillo-Chilis, Tomate, Limette, Mozzarella & Cheddar. Mit Bratensaft serviert  
(A, L, M, O)

€ 20.-

### QUESADILLA VEGETARIANA (VEGAN ODER VEGETARISCH)

Hausgemachte Mais-Tortilla gefüllt mit einer pikanten Füllung aus Jack Fruit, Tomate, Bohnen, Mais, roter Zwiebel und Käse/veganem Käse. Mit Limetten-Rahm & Salsa Verde serviert  
(A, F, G, L, O)

€ 19.-

WIR BEREITEN UNSEREN TACO- & QUESADILLATEIG  
JEDEN TAG SELBER & GANZ FRISCH ZU.

#TACOLOVE  
(NOT ONLY ON TUESDAYS)

## STEAKS

+

### FILETSTEAK

150 g | 250 g | 500 g  
(G)

€ 28.-  
€ 40.-  
€ 80.-

### RIB EYE STEAK

300 g  
(G)

€ 39.-

### RUMPSTEAK

200 g  
(G)

€ 29.-

### SURF AND TURF FÜR 2 PERSONEN

2x 150 g Filetsteak & 2x Hummerschwanz  
(B, G, L)

€ 86.-

### SAUCEN

Jus (G, L, M, O)

Pfefferrahmsauce (G, L, M, O)

Rauchige Jack Daniel's Sauce (G, L, M, O)

€ 3.50

€ 3.50

€ 3.50

### BEILAGEN

Gemischtes Gemüse (L, G)

Steakpommes

Süßkartoffelpommes

Rosmarinkartoffeln

Kl. gemischter Salat

Kl. Ceasar Salad

Kl. Tropical Garden Salat

€ 5.50

€ 5.-

€ 6.-

€ 5.-

€ 8.-

€ 9.-

€ 9.-

### ALLERGENKENNZEICHNUNG

A – glutenhaltiges Getreide  
B – Krebstiere  
C – Ei

D – Fisch  
E – Erdnuss  
F – Soja

G – Milch oder Laktose  
H – Schalenfrüchte  
L – Sellerie

M – Senf  
N – Sesam  
O – Sulfite

P – Lupinen  
R – Weichtiere

# SPEISEKARTE

## SPECIALS

### PASTRAMI SANDWICH

Dünn aufgeschnittenes, gepökelt und geräuchertes Rindfleisch mit Salatherzen, Röstzwiebeln, gelber Senfsauce, Chimichurri & Parmesan  
(A, G, L, M, O)

€ 17.-

### FAJITAS (FÜR 2 PAX)

Rosa gebratene Rinder-Streifen mit Paprika, Zwiebel & Mais. Auf Sauerteig-Fladenbrot mit Chimichurri serviert  
(A, G, L, M)

€ 56.-

### GUIISO DE GARBANZOS (VEGAN MÖGLICH)

Leicht scharfer Kirchererbsen-Eintopf mit Gemüse, Mangold, Babypinac, Kokosmilch und Safran-Reis | Topping optional  
(F, L, M, O)

€ 18.-

## PARA LOS NIÑOS

### NUGGETS MIT POMMES (VEGAN MÖGLICH)

Panierte Nuggets von der Maishuhnbrust  
(A,C)

Vegane Nuggets aus Erbsen & Sojaprotein  
(A,F)

€ 13.-

## DESSERTS

### BROWNIE DE CHOCOLATE

Schokoladen-Brownie mit Himbeer-Espuma, Haselnusskrokant, Vanilleeis, Caramel & frischen Beeren  
(A, C, G)

€ 12.-

### CHURROS

Spanisches Zuckergebäck mit dunkler & weißer Schokoladensauce  
(A, C, G)

€ 9.-

## SUPPORT US!



FOLGE & MARKIER UNS!  
@GENUSSSCHMIED



LASS UNS EINE  
BEWERTUNG DA!



### ALLERGENKENNZEICHNUNG

A – glutenhaltiges Getreide  
B – Krebstiere  
C – Ei

D – Fisch  
E – Erdnuss  
F – Soja

G – Milch oder Laktose  
H – Schalenfrüchte  
L – Sellerie

M – Senf  
N – Sesam  
O – Sulfite

P – Lupinen  
R – Weichtiere