

SCHWARZER
HAHN



RESTAURANT | BIERGARTEN

SCHWARZER HAHN

Menue | Wine | Drinks

Liebe Gäste,

wir freuen uns, dass wir Sie bei uns begrüßen dürfen.

Gerne möchten wir Sie darauf hinweisen, dass alle unsere Gerichte frisch zubereitet werden und daher eine bestimmte Zubereitungszeit haben. Auch verzichten wir bewusst auf vorgefertigte Produkte und beziehen viele Lebensmittel von regionalen Produzenten wie dem Jagdpächter im Mörsch, Uwe Koch, dem Weingut Bös, dem Gemüsehof Schmitt, dem Obsthof Hoffmann oder dem Bauernhof Großhans.

Naturprodukte unterliegen Schwankungen, weswegen es manchmal vorkommen kann, dass ihnen etwas nicht zusagt. Sollte dies der Fall sein, sprechen Sie bitte umgehend unsere Mitarbeitenden oder den Chef in der Küche persönlich an.

Manchmal kann es auch vorkommen, dass bestimmte Produkte aufgrund der Nachfrage vergriffen sind. Sollte dies der Fall sein, möchten wir Sie um Verständnis bitten. Unser Serviceteam wird Sie über Alternativen informieren.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und einen „Guten Appetit“,

Herzliche Grüße

Alexander Brehm und das Team vom schwarzen Hahn

Starters

Frühlingssalate Blattsalate aus der Region Radieschendressing Sprossen Schnittlauch Kerne	4.50
Ochsenschwanzsuppe Talisker Whisky 10y/o Wurzelgemüse	7
Schwarzkittel Hausgeräucherter Wildsauschen Wildkräutersalat	12.30
Bärlauchcremesuppe Bärlauch fermentierter Kampotpfeffer Croutons (auf Wunsch auch vegan möglich)	7

Mains

Coq au vin Poularde Rotwein Speck Bandnudeln	20
Wiener Schnitzel Kalb Kartoffeln Petersilie Zitrone	25
Jarret de veau Geschmorte Kalbshaxe Burgunder Kartoffelstampf Wurzelgemüse	26
Entrecôte (230g) vom Weiderind Grüner Pfeffer Kartoffelgratin Grüne Bohnen	29
als Rinderfiletsteak vom Weiderind (180g)	+ 9
Allgäuer Käsespätzle Allgäuer Käse Emmentaler Röstzwiebeln Salatgarnitur	16
Tagliatelle Steinpilze Hausgemachte Tagliatelle Steinpilze Rahmsauce (vegan möglich)	19

Snacks

Maultaschen Rind & Schwein Spinat Schnittlauchbutter Schmorzwiebeln	15
Rindfleischsalat Tafelspitz Rote Zwiebeln Meerrettich	14
New York Clubsandwich Hausgemachtes Focaccia Hähnchenbrust Speck Ei Tomate Chips	13
SHB- Schwarzer Hahn Burger Hausgemachtes 200g dry aged Beef Patty Brioche Bun Cheddar Gurken Tomaten rote Zwiebeln mit Speck	12 + 2
Portion Pommes frites	4
Extra Sauce	3

Sweets

Tarte au chocolate Valrhona-Schokolade Fleur de Sel Gebrannte Mandeln Uganda-Vanille	9
Crème brûlée Vanille Karamell Beeren	7
Panna Cotta Mango Maracuja Kokos	8
Weißes Schokoladenparfait Valrhona- Schokolade Erdbeerschaum Pistaziencrumble	9

Aperitives

ohne Alkohol

White Crodino Spritz
Crodino biondo | Soda | Eis 5.50

La Provence 6.90
Lavendelsirup | frischer Lavendel | alkoholfreier Secco

mit Alkohol

Aperol Spritz 6.90
Aperol | Secco | Soda

Limoncello Spritz 6.90
Limoncello | Secco | Soda

Botanical Spritz 6.90
Thymian | Rosmarin | Secco | Mediteranean Tonic

Amalfitano Spritz 7.20
Malfi Gin | Zitrone | Prosecco | Lavendel

Lillet Wild Berries 6.90
Lillet white | Fever Tree Wild Berries | Beeren

Martini Rosso Tonic 6.90
Martini Rosso | Eis | Orange | Mediteranean Tonic

Martini 5.50
Rosso, Bianco oder extra dry

Bösecco weiß oder rosé 0.75l 29

Softgetränke

Wiesentaler Mineralwasser	0.25 l	3.10
still, medium oder laut	0.75 l	5.30
Fritz Kola, Fritz Kola super zero	0.3 l	3.60
Fritz Limo Orange oder Zitrone		
Fritz Limo Apfel-Kirsche-Holunderblüte		
Fritz Ingwer- Limette		
Fritz Anjola Bio Limo Ananas-Limette	0.3 l	3.60
Fritz Spritz Bio Fruchtsaftschorle		
Traube oder Apfel	0.3 l	3.60
Wiesentaler Johannisbeerschorle	0.3 l	3.60
Kurpfalzbräu Cola-Mix	0.5 l	3.80
Orangensaft	0.2 l	3.20
Fever Tree Indian Tonic	0.2 l	3.60
Fever Tree Mediteranean Tonic	0.2 l	3.60
Fever Tree Ginger Ale	0.2 l	3.60
Fever Tree Ginger Beer	0.2 l	3.60
Fever Tree Wild Berries	0.2 l	3.60
Fever Tree Elderflower Tonic	0.2 l	3.60

Fassbiere

Welde No1 Pils oder Radler	0.3 l	3.70
	0.5 l	4.20
Kurpfalzbräu Ur-Weizen	0.5 l	4.20

Flaschenbiere

Welde Naturradler alkoholfrei	0.3 l	3.70
Welde Sportlerweizen alkoholfrei	0.5 l	4.20
Welde No 1 Pils alkoholfrei	0.3 l	3.70
Kurpfalzbräu Export Spezial	0.5 l	4.20
Kurpfalzbräu Hopfen Helles	0.3 l	3,70

Weine

*Alle Weine und Schaumweine sind vom Weingut Bös in Malsch
und enthalten Sulfite*

Weißweine

2020er	Malscher Ölbaum Riesling trocken	0.25 l 1.00 l	6 23
2022er	Malscher Ölbaum Weißer Burgunder feinherb	0.25 l 1.00 l	6 23
2022er	Grauburgunder trocken	0.25 l 0.75 l	8 23
2022er	Malscher Ölbaum Sauvignon blanc trocken	0.25 l 0.75 l	8 23
2022er	Malscher Ölbaum Blanc de Noir trocken	0.25 l 0.75 l	8 23
	Weinschorle	0.50 l	5.50
	Riesling, Rosé oder Spätburgunder	0.25 l	3

Roséweine

2021er	Malscher Rosé	0.25 l. 1.00 l	6 23
--------	---------------	-------------------	---------

Rotweine

2020er	Malscher Rotsteig Spätburgunder trocken	0.25 l. 1.00 l	6 23
2020er	Malscher Rotsteig Lemberger trocken	0.25 l 0.75 l	8 23
2021er	Malscher Ölbaum Merlot trocken	0.25 l 0.75 l	8 23
2019er	Quadriga Rotweincuvée halbtrocken	0.25 l 0.75 l	8 23

Cocktails

Espresso Martini
Satansbraterei- Espresso | Brauner Rum |
Kalhuà | Bols White Cocoa 8

Devil's Tropic Dream
Fritz Anjola Ananas Limette | Passoa | Malibu 8

Violet Sour
Illusionist Gin | Zitronen | Sauvignon blanc sirup | Eiweiss 9

Tingly Grauburgunder
Grauburgunder | Zitrone | Minze | Lavendelsirup 8

Mocktail

Romeo & Juliette
Erdbeeren | Maracuja | Mediteranean Tonic 7

Longdrinks

Jacky Fritz
Jack Daniel's | Fritz Kola 7.50

Gin Tonic
London Dry Gin | Fever Tree Indian Tonic Water 7.50

Cuba Libre
Havana 7y/o | Fritz Kola | Limette 7.50

Campari Orange
Campari | Orangensaft 7

Gin Wild Berry
Bombay Bramble Gin | Fever Tree Wild Berries 7

The Illusionist
The Illusionist Gin | Rosmarin | Fever Tree Indian Tonic 8

Shots

Villa Massa Limoncello	2 cl	4
Dr. Ginger Ingwerlikör	2 cl	4.20
Baileys Irish Cream	2 cl	4

Glikör Liköre mit Glitter; auch zum Kaufen exklusiv bei uns:

Glikör Bratapfellikör 20% aus Brühl	2 cl	4.50
Glikör Haselnusslikör 20% aus Brühl	2 cl	4.50
Glikör Berlinerlikör 20% aus Brühl	2 cl	4.50

Prinz Alte Haselnuss, Marille, Waldhimbeere Kirsche, Erdbeere, Zwetschge, Haselnuss oder Williamsbirne	2 cl	4
--	------	---

Tresterbrand vom Weingut Bös	2 cl	3.50
Marc vom Burgunder, Weingut Bös.	2 cl	4.50

Blaumacher Eisbonbon- Likör Brennerei Back, Dudenhofen	2 cl	3
--	------	---

Absinth 77.7	2 cl	4.50
--------------	------	------

Heißgetränke

alle Kaffeespezialitäten sind auch mit entcaffiniertem Kaffee, laktosefreier Milch und Haferdrink erhältlich.

Espresso „Satansbraterei“ von Bonafede	3
Kaffee	3.50
Cappuccino	3.90
Latte Macchiato	4.10
Cafè au lait	4.10
Caotina Schweizer Trinkschokolade weiß, original oder schwarz	3.20
Meßmer English Breakfast, Darjeeling oder Green Tea Meßmer Pfefferminz, Rooibos, Früchtetee oder Kamille	2.80