

SCHWARZES SCHAF



**Restaurant • Bierlokal
Biergarten • Partyservice**

Speisen- und Getränkekarte

Stand 09.2022

Dessert

Nussknacker 1 Bällchen Schokoladen-Eis, 2 Bällchen Walnuss-Eis und Sahne	7,50
Coupe Dänemark 3 Bällchen Vanille-Eis mit Sahne und Schokosoße	6,50
Coppa Amarena 3 Bällchen Vanille-Eis mit Amarena-Kirschen und Sahne	7,50
Gemischtes Eis 1 Bällchen Vanille-Eis, 1 Bällchen Erdbeer-Eis, 1 Bällchen Schokoladen-Eis und Sahne	5,50
Brownie mit Vanille-Eis und Sahne	6,50
Apfelstrudel mit Vanille-Eis und Sahne	6,50

Snacks

Knoblauchbaguette « frisch gebacken, in Streifen	3,00
Baguette und Quark	4,50
Pommes Frites	3,50
Crazy-Fries	4,50
Gebackener Camembert « zwei Camemberts mit Preiselbeeren, Toast, Butter, separatem Beilagensalat	8,50


Baguettes

» Baguettes mit Salat, Tomate, Kräutersoße und Gurken belegt «

Käse « mit Gouda Käse	6,50
Schinken / Käse « mit gekochtem Hinterschinken und Gouda Käse	6,50
Thunfisch « mit Thunfisch, Zwiebeln und Ei	7,50

Vegetarisch / Vegan

» Gemüseschnitzel mit Pommes und separatem Blattsalat «

Knoblauch « mit heller Knoblauchsoße	11,50
Champignon Bianco « mit heller Champignonssoße	11,50
Venezia « mit Tomatenbasilikumsoße 	11,50
Gebackener Camembert « zwei Camemberts mit Preiselbeeren, Toast, Butter, separatem Beilagensalat	8,50

Gerichte auf Wunsch auch mit Penne statt Pommes. Dann nicht vegan.

Salate

» mit einem separaten Dressing Ihrer Wahl Joghurt-, Balsamicoessig/Öl-Dressing «

Beilagensalat „klein“ mit Joghurtdressing	4,00
Salat »Vegetaria« gedünstete frische Champignons, Tomaten, Peperoni und Oliven	9,80
Salat » Schwarzes Schaf« Tomaten, Schafskäse und Oliven	10,80
Salat »Hawaii« Hähnchenstreifen mit gegrillten Ananasscheiben, Tomaten auf großem buntem Blattsalat	14,80
Salat »Palermo« Tomaten, 6 Stück gebratene Riesengarnelen	15,80
Salat »Thunfisch de Luxe« Tomate, Thunfisch, Zwiebeln, gekochtes Ei und Oliven	10,80
Salat »Italia« Tomate, gekochter Schinken und geriebener Gouda Käse	10,80

Sie erhalten folgende Extras zu einem Salat:

zusätzliche Portion Salatsoße	á 1,50
Ananas, Oliven, Peperoni, Tomaten, gekochtes Ei, Mais	á 0,50
Gouda Käse, gedünstete Champignons, gekochter Schinken, Thunfisch	á 1,00
Schafskäse	á 2,50
Hähnchenbrust in Streifen 150 g	á 6,00
Rumpsteak in Streifen 250 g	á 19,80
3 Riesengarnelen	7,50

Ofenkartoffel

» Auf Siegerländer Platt heißt es Duffel «

- | | |
|-------------------------------------|------|
| 1. mit Kräuterquark | 6,00 |
| 2. mit Sour Cream | 6,00 |
| 3. mit Kräuterquark und Champignons | 7,00 |

Kartoffel-Gratin

» gekochte Kartoffelscheiben in Soße mit Gouda Käse überbacken «
» alle mit separatem Blattsalat «

- | | |
|--|-------|
| 1. mit Mais, Zwiebeln, Paprika, Peperoni | 13,80 |
| 2. mit Schafskäse, Oliven, Zwiebeln | 14,80 |
| 3. mit Champignons, gekochtem Schinken | 14,80 |

Pasta-Gerichte

- | | |
|---|-------|
| Penne Prosciutto Penne in Sahnesoße mit Champignons, Broccoli, gekochtem Schinken und Goudakäse überbacken | 12,50 |
| Penne Tonno Penne in Tomatensoße mit Thunfisch, Blattspinat, Zwiebeln, Tomaten und Goudakäse überbacken | 12,50 |

Burger

Schnitzel-Burger-BBQ 2 kleine Schnitzel mit BBQ-Soße, geschmorten Zwiebeln, Tomate, Salat, Gewürzgurke, Käse, gebackenem Schinken und Pommes Frites	16,80
Classic Burger Rindfleisch mit Spezialsoße, Tomate, Salat, Gewürzgurke, Zwiebeln und Pommes Frites	14,80
Classic Burger vegan Beyond Meat mit Spezialsoße, , Tomate, Salat, Gewürzgurke, Zwiebeln und Pommes Frites	14,80



Schweinefilet-Gerichte

»Medaillons vom Schweinefilet mit Pommes Frites und separatem Blattsalat«

Pfeffer-Spezial Schweinefilet in weißer Pfeffersoße mit Champignons	22,80
Neu-Dehli Lendchen in Currysoße und Ananas	22,80
Knobi Lendchen in weißer Knoblauchsoße	22,80
Schwarzwald Schweinefilet mit gebackenem rohen Schinken, Spiegelei und Rahmsoße	23,80

Holzfällergrillsteaks

» Schweinenackensteak mit Pommes Frites und separatem Blattsalat «

300 g

- | | |
|---------------------------------------|-------|
| 1. mit Kräuterbutter | 16,50 |
| 2. mit gebackenem Schinken, Spiegelei | 16,50 |
| 3. mit Champignons und Rahmsauce | 16,50 |
| 4. mit Rahmsauce und Pfefferkörnern | 16,50 |

Grillteller

» mit Pommes Frites, Kräuterbutter und separatem Blattsalat «

- | | |
|---|-------|
| 1. Spare Ribs, Holzfällergrillsteak, Hähnchenbrust | 22,80 |
| 2. Schweinemedaille, Hähnchenbrust, Holzfällersteak | 22,80 |
| 3. Spare Ribs, Holzfällergrillsteak, Schweinemedaille | 22,80 |
| 4. Schweinemedaille, Hähnchenbrust, Spare Ribs | 22,80 |
| 5. Spare Ribs « Portion Spare Ribs mit BBQ-Sauce | 23,80 |

Rumpsteaks

»ca. 250 g Rohgewicht mit Pommes Frites und separatem Blattsalat«

»Natur« mit Kräuterbutter	28,50
»Pfeffer« mit Pfefferrahmsoße	28,50
»Champignon« mit Champignonrahmsoße	28,50
»Surf and Turf« mit 3 gebratenen Garnelen und Kräuterbutter	33,00

Hähnchensteak

» mit Pommes Frites und separatem Blattsalat «

	<u>150 g</u>	<u>300 g</u>
»Pfefferrahmsoße«	12,80	18,80
»Champignonsoße Bianco«	12,80	18,80
»Champignonrahmsoße«	12,80	18,80
»Knoblauchsoße«	12,80	18,80
»Tomaten-Basilikumsoße«	12,80	18,80
»Currysoße«	12,80	18,80
»Sauce Hollandaise«	12,80	18,80

Das Beste vom Lamm

» Lammgerichte mit Pommes Frites und separatem Blattsalat «
» zartes Lammfleisch aus der Keule «

» Knoblauchsoße braun « mit brauner Knoblauchsoße	24,50
» Knoblauch « mit heller Knoblauchsoße	24,50
» Venezia « mit Tomatenbasilikumsoße	24,50

Schnitzelgerichte „Spezial“

» Schnitzel mit Pommes Frites und Blattsalat «

Schnitzel »Wiener Art« Schweineschnitzel mit Zitronenscheiben	14,00
Schnitzel »Siegerländer Krüstchen« Schnitzel, Toast, Spiegelei	16,80
Schnitzel »Schwarzwald« mit gebackenem Schinken und Spiegelei	16,80

Schnitzel - Burger

Schnitzel-Burger-BBQ 2 kleine Schnitzel mit BBQ-Soße, geschmorten Zwiebeln, Tomate, Gewürzgurke, Käse, gebackenem Schinken und Pommes Frites	16,80
---	-------

Schnitzelgerichte „überbacken“

» Schnitzel mit Pommes Frites und Blattsalat «

mit Schafkäse überbacken

Schnitzel »Schaf« mit Tomaten 16,80

mit Camembert überbacken

Schnitzel »Camembert« 16,80

mit Preiselbeeren zzgl. 0,50

mit Gouda überbacken

Schnitzel »Hawaii« mit Schinken und Ananas 16,80

Schnitzel »Rustika« mit Schwarzwälder Schinken und Zwiebeln 16,80

Schnitzel »Italia« mit Tomaten 16,80

Schnitzel »Balkan« mit Mais, Zwiebeln, Paprika 16,80

Schnitzel »Mushroom« Champignons 16,80

Schnitzel »Peru« Paprika, mild pikanter Peperoni 16,80

Schnitzelgerichte „mit Soße“

» Schnitzel mit Pommes Frites und Blattsalat «

Schnitzel »Duo« 2 Soßen zur freien Auswahl	16,80
Schnitzel »Rahmsoße« Schweineschnitzel mit Rahmsoße und Sahne	16,80
Schnitzel »Pfeffer« mit Pfeffersoße	16,80
Schnitzel »Jägerart« mit Mischpilzen, Speck und Zwiebeln	16,80
Schnitzel »Champignon« mit brauner Champignonsoße	16,80
Schnitzel »Champignon Bianco« mit heller Champignonsoße	16,80
Schnitzel »Knoblauch« mit heller Knoblauchsoße	16,80
Schnitzel »Zigeunerart« mit Balkansoße	16,80
Schnitzel »Malaysia« mit Currysoße und Ananas	16,80
Schnitzel »Venezia« mit Tomatenbasilikumsoße	16,80
Schnitzel »Hollandaise« mit Sauce Hollandaise	16,80

Beilagen mit Aufpreis erhalten Sie zu:

Grillteller / Holzfäller / Rumpsteak / Hähnchensteak / Schnitzel

Mayo, Ketchup, Mexico-Dip, Quark, Sour Cream	0,50
Portion Soße	3,00
Kroketten	0,50
Röstkartoffeln, Crazy Frites	1,00
Kartoffelgratin, Ofenkartoffel mit Quark/Sour Cream	2,50

Getränke

Biere	0,3 l	0,4 l
Krombacher Pils	3,20	4,20
Rhenania Alt	3,20	4,20
Malzbier	3,20	4,20

Krombacher Weizen hell oder dunkel	Fl. 0,5 l	4,60
Krombacher Weizen hell »alkoholfrei«	Fl. 0,5 l	4,60
Starnberger Hell (Gezapft)	0,5 l	5,20
Engel Aktionsbier (Gezapft)	0,5 l	5,20
Krombacher Pils »alkoholfrei«	Fl. 0,33 l	3,50

Berliner Weisse mit Schuss, (Himbeer- oder Waldmeistersirup)	Fl. 0,33 l	4,10
--	------------	------

Bier-Mixgetränke	0,3 l	0,4 l
»Krefelder«, Alt mit Cola ^{1 2 3}	3,20	4,20
»Versautes«, Pils mit Cola ^{1 2 3}	3,20	4,20
»Alster«, Pils mit Orangenlimonade ^{1 2}	3,20	4,20
»Radler«, Pils mit Zitronenlimonade ²	3,20	4,20
Altbierbowle mit Erdbeeren	--	4,50

»Hefeweizen & Cola«, Weizenbier mit Cola	Fl. 0,5 l	4,60
»Hefeweizen mit Schuss«, Weizenbier m. Bananen- od. Kirschsafft	Fl. 0,5 l	4,60

Alkoholfreie Bier-Mixgetränke

Erdbeerbowle mit »alkoholfreiem« Pils	0,4 l	4,50
»Alster ohne«, Pils »alkoholfrei« mit Orangenlimonade ^{1 2}	0,4 l	4,20
»Radler ohne«, Pils »alkoholfrei« mit Zitronenlimonade ²	0,4 l	4,20

Alkoholfreie Getränke**0,3 l****0,4 l**

Mineralwasser	3,30	4,40
Sinalco Orangenlimonade ^{1 2}	3,30	4,40
Sinalco Zitronenlimonade ^{1 2}	3,30	4,40
Sinalco Cola ^{1 2 3}	3,30	4,40
Sinalco Cola Zero ^{1 2 3 4}	3,30	4,40
Saft (Apfel-, Kirsch-, Orangen-, Maracujasaft)	3,60	4,70
»KiBa« (Bananensaft mit Kirschsft)	3,60	4,70
»KiOBa« (Bananensaft mit Kirsch- und Orangensaft)	3,60	4,70
Schorle (Apfel-,Kirsch-,Orangen-, Maracujasaft m. Mineralwasser)	3,40	4,50
Wasser still	Fl.0,25 l	2,70
Wasser still oder prickelnd	Fl.0,75 l	6,80
Ginger Ale	Fl. 0,2 l	3,00
Bitter Lemon ⁴	Fl. 0,2 l	3,00
Tonic Water	Fl. 0,2 l	3,00
Krombacher's Fassbrause Zitrone naturtrüb, Holunder, Schwarze Johannisbeere oder Maracuja	Fl.0,33 l	3,60
Richard's Sun Iced Tea Peach, Blueberry, Pomegranate	Fl.0,33 l	3,60

Warme Getränke

Tasse Kaffee		2,70
Milchkaffee		3,20
Cappuccino		3,00
Espresso		2,50
Doppelter Espresso		4,50
Latte Macchiato		3,20
Ciocatto		3,30
Kakao aus Milch mit Sahne		3,20
Glühwein »Saison«		3,50

Großer Tee in verschiedenen Sorten

2,90

»Black Tee Darjeeling«

»Güner Tee«

»Rooibostee«

»Pfefferminztee «

»Früchtete«

»Kamillente«

Kleine Muntermacher

»Kleiner Feigling« 2 cl 2,50

»Saurer Apfel« 2 cl 2,50

Jenever (Schwarze Johannisbeere) 2 cl 2,50

Berentzen Apfelkorn 2 cl 2,50

Bärenjäger (Bärenfang) 2 cl 3,50

Liköre

Marsala	2 cl	3,00
Bailey's	2 cl	3,00
Amaretto	2 cl	3,00
Batida de Coco	2 cl	3,00
Southern Comfort	2 cl	3,50

Whiskey

Johnnie Walker	4 cl	5,50
Ballantine's	4 cl	5,50
Jim Beam	4 cl	5,50
Tullamore Dew	4 cl	5,50
Jack Daniel's	4 cl	7,00
Chivas Regal	4 cl	7,00
Glenfiddich	4 cl	7,00

Cognac / Weinbrand / Rum

Asbach Uralt	2 cl	3,50
Remy Martin	2 cl	4,50
Captain Morgan (Rum)	2 cl	4,50

Aperitifs

Campari-Orange	4 cl	6,00
Gin-Tonic	4 cl	6,00
Aperol Spritz		6,50
Lillet Wild Berry		6,50

Longdrinks

Asbach-Cola	4 cl	6,00
Bacardi-Cola	4 cl	6,00
Wodka-Orange, -Kirsch oder -Lemon	4 cl	6,00
Johnnie Walker-Cola, Jim Beam-Cola	4 cl	6,00
Jack Daniels-Cola	4 cl	7,50
Pernod-Cola	4 cl	6,00
Campari-Orange	4 cl	6,00
Batida-Orange oder -Kirsch	4 cl	6,00
Amaretto-Orange, -Apfelsaft oder -Kirsch	4 cl	6,00
Blue Curaçao-Orange - »Grüne Witwe«	4 cl	6,00
Malibu-Orange oder -Kirsch	4 cl	6,00
Southern Comfort - Ginger Ale oder - Apfelsaft	4 cl	6,00
Likör 43 mit Milch	4 cl	6,00
Captain Morgan mit Cola	4 cl	6,00

Spirituosen

Korn	2 cl	2,50
Bacardi Rum	2 cl	3,00
Calvados	2 cl	3,50
Campari	2 cl	3,00
Gordons's Dry Gin	2 cl	3,00
Grappa	2 cl	3,50
Pernod	2 cl	3,00
Sambuca	2 cl	3,00
Tequila – Silver	2 cl	3,00
Friesengeist	2 cl	3,50
Marille	2 cl	3,50
Haselnussbrand	2 cl	3,50
Obstler	2 cl	3,50
Williams Birne	2 cl	3,50
Grasovka – Polnischer Wodka	2 cl	3,50
Jubiläums-Aquavit	2 cl	3,00
Linie-Aquavit	2 cl	3,00
Malteser-Aquavit	2 cl	3,00
Moskovskaya- Russischer Wodka	2 cl	3,00
Ouzo	2 cl	3,00
Averna	2 cl	3,50
Fernet Branca	2 cl	3,00
Fernet Menta	2 cl	3,00
Jägermeister	2 cl	3,00
Kümmerling	2 cl	3,00
Ramazotti	2 cl	3,50
Underberg	2 cl	3,00

weitere Schnäpse auf Anfrage

Weine

Apfelwein	0,25 l	3,00
»Schwarzer Apfelwein« mit Cola	0,25 l	3,00
»Sauer-Gespritzter Apfelwein« mit Mineralwasser	0,25 l	3,00
»Süß-Gespritzter Apfelwein« mit Orangenlimonade	0,25 l	3,00
Dornfelder »trocken«		
»Bechtholsheimer Homberg« · duftig, ausgewogen, samtig, rubinrot	0,2 l	6,00
Dornfelder »lieblich«	0,2 l	6,00
»Rheinhessen« · rassig, mit ausgewogener Restsüße		
Portugieser Weißherbst		
»Bechtholsheimer Petersberg« · spritzig leicht, mit feinem Bukett	0,2 l	6,00
Silvaner »trocken«		
»Bechtholsheimer Klosterberg« · milder, voller Wein mit belebender Frische	0,2 l	6,00
Grauer Burgunder »trocken«		
»Bechtholsheimer Sonnenberg« · extraktreich und ansprechend	0,2 l	6,00
Kabinett »lieblich«		
»Bechtholsheimer Homberg« · duftig, ausgewogen, samtig	0,2 l	6,00
Weinschorle Wein mit Mineralwasser	0,2 l	5,00

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Alle Speisen und Getränke können eventuell für Sie schädliche Allergene oder Spuren dessen enthalten.

Haben Sie Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen , fragen Sie unser Personal.

Partyservice

»Schwarzes Schaf«



Planen Sie einen Geburtstag, eine Taufe, Konfirmation, Kommunion, Hochzeit, Weihnachtsfeier oder eine ähnliche Festlichkeit, die Sie entweder zu Hause oder in einer gemütlichen Räumlichkeit feiern möchten?

Wir bieten eine große Auswahl an kalten und warmen Speisen außer Haus, passend für jeden Anlass.

Bei der Vermittlung von Räumlichkeiten und bei der Wahl der Speisen stehen wir Ihnen mit unserem Partyservice gerne zur Verfügung.

Wir freuen uns darauf, Ihnen dabei zu helfen, Ihre Feier eine unvergessliche Erinnerung werden zu lassen.

Für Anregungen aber auch Kritik haben wir immer ein offenes Ohr.

Sprechen Sie uns an!

Öffnungszeiten:

Täglich ab 18:00 Uhr

So. 11:30 -14:00 Uhr und ab 18:00 Uhr

Montag: Ruhetag

Küchenöffnungszeiten:

So. - Do. bis 22:00 Uhr

Fr. + Sa. bis 23:00 Uhr

Montag: Ruhetag

Inhaber: Frank Storm