



„Was gibt's denn heute?“

Vorspeise

Räucherlachs

Geräucherter Lachs | süßer Lachssenf | Rucola Salat | knuspriger Ciabatta-Toast

Laktosefrei

Rinder-Carpaccio

Rindercarpaccio | Rucola Salat | Parmesan

glutenfrei

Caprese

Tomaten | Mozzarella | Basilikum | Olivenöl | Balsamico Kaviar

vegetarisch, glutenfrei

10,95 *Ceviche*

Kingklip | graved Lachs | geröstetes Ciabatta | Rucola Salat

laktosefrei

8,95 *Kleiner Gartensalat*

Ein frischer Salat: Grünes von der Wiese | marinierte Rote Bete | Krautsalat | Kirschtomaten

vegetarisch, glutenfrei

7,95

9,50

4,95

Hauptgang

Reise nach Südafrika - ein Trio von Hauptgericht-Spezialitäten aus Südafrika

Bobotie | Mini Strauben Steak | Chakalaka Boerewors 33,95

Gemüse | Reis | Salat

Unda-da-Sea

Kingklip Fisch dippers | hausgemachte 1001-Insel-Sauce | Pommes | frische Gartenerbsen | grobes Meersalz und brauner Essig als Beilage | in Zeitungspapier serviert wie am Kap der Guten Hoffnung

25,95

Salat mit Namibian Pfeffer Steak 180g

frischer Salat | Tomate | Gurke | Feta | Oliven

glutenfrei

23,95

Chakalaka Boerewors

25,95

Direkt hier im Schwabenland hergestellte traditionelle Boerewors | Tomaten-Zwiebel-Soße | Spätzle oder Kurkuma Reis laktosefrei, glutenfrei

Boerewors (Afrikaans für Bauernwurst) ist eine zu einer großen Schnecke aufgerollte Grill- bzw. Bratwurst. Sie besteht klassischerweise aus fein gehacktem Rind-, Schweine- und Wildfleisch (zum Beispiel Antilopen, Zebra) und wird kräftig gewürzt (unter anderem mit Thymian, Koriander und Muskatnuss). Die Zusammensetzung einer Boerewors ist in Südafrika seit 1990 gesetzlich geregelt.

Vegane Version

25,95

(mit Reis)

Die Boerewors ist ein wichtiger Bestandteil eines typischen südafrikanischen bzw. namibischen Grillessens, des Braais. Eine typische Kombination wäre Boerewors, Mielie pap (Maisbrei) und Chakalaka (scharfes Gemüsegericht).

Garnelen Marixara

29,50

8 Black-Tiger Garnelen | Spaghettini | Parmesan Käse
Wir empfehlen zu diesem Gericht einen kleinen Salat für eine knackige Note.

laktosefrei

Südafrikanischer Bobotie

laktosefrei, glutenfrei

23,95

Bobotie ist ein Hackbraten aus Südafrika, der auf Zuwanderer aus Indonesien zurückgeht. Es besteht aus gewürztem Hackfleisch mit kleingeschnittenem und angedünstetem Gemüse und/oder Früchten gemischt wird mit einer Deckschicht aus Eiermilch versehen und im Ofen gebacken und auf afrikanischem Kurkuma Reis serviert.

Südafrikanische Käsespätzle

18,95

Spätzle, genau wie meine Schwiegermutter sie macht, aber ich habe noch Pilze und Speck hinzugefügt. "psst nicht veraten"

vegetarisch MÖGLICH

Südafrikanische Maaltaschen

laktosefrei

21,95

mit Kartoffelsalat

Vegetarische Maaltaschen

21,95

mit Kartoffelsalat

Caesar Salat

22,95

Römersalat | Hausgemachtes Caesar-Dressing | Knoblauchcroûtons | Parmesankäse | Knusprig gebratene Buttermilch-Hühner Oberschenkel oder mit VEGANEM zartem Hähnchen

Dressing ist nicht vegan

Deluxe Currywurst

22,95

Oberländer Balls | Curry Sauce | Lila Curry | Trüffel Pommes mit Grano Padano | kleiner Gartensalat

Strawensteak Burger

24,95

Brioche Bun | Ochsenherz Tomate | Sauergurke | südafrikanischer Relish | Röstzwiebeln | Pommes

Dessert

Affogato platt

Hausgemachtes Vanilleeis | Espresso Kaffee

6,50 **Mango Panna Cotta** platt

6,50

Crème Brûlée platt

Ein weiterer leckerer Klassiker, der in Südafrika beliebt ist.

6,50 **Dox Pedro (4cl)** (südafrikanischer Favorit)

7,20

Hausgemachtes Amarula-Eis | Drambuie oder Kahlua oder Amarula nach Wahl. „Es ist so etwas wie ein Milchshake für Erwachsene“

Oma's südafrikanischer Malva

8,95

Malva Pudding ist eine Art Kuchen, der mit heißem Sirup begossen wird, während er noch warm ist. Er ist gehaltvoll, saftig und unheimlich lecker. Schmeckt hervorragend, serviert mit Vanille Sauce und geschlagener Sahne

Schokoladenmousse

glutenfrei

6,50

Kaffee und Kuchen (im Wochenende)

Bitte fragen Sie nach unserem heutigen Angebot.

7,50 **Mango-Maracuja Sortbet**

glutenfrei, laktosefrei

6,50

Kennzeichnungen: (1) mit Farbstoff (2) mit Konservierungsstoffen (3) mit Antioxidationsmitteln (4) mit Geschmacksverstärker (5) geschwefelt (6) geschwärzt (7) gewachst (8) mit Phosphat (9) mit Süßungsmitteln (10) enthält Phenylalaninquelle (11) enthält Koffein (12) enthält Chinin (13) enthält Alkohol (14) enthält Taurin (15) enthält Milcheiweiß (1) with artificial colors (2) with added preservatives (3) with antioxidants (4) with added flavors (5) sulfurized (6) blackened (7) waxed (8) with phosphate (9) with sweetener (10) contains phenylalanine (11) contains coffee (12) contains quinine (13) contains alcohol (14) contains taurine (15) contains milk protein Allergeninformation nach LMIV 1169/2011: (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) Schwefeloxide & Sulfite (P) Lupine (R) Weichtiere (A) gluten-containing cereal (B) crustaceans (C) egg (D) fish (E) peanut (F) soy (G) milk or lactose (H) peel fruits (L) celery (M) mustard (N) sesame (O) sulfur oxides & sulphites (P) lupine (R) molluscs

Inhaltsstoffe und Allergene nachfolgend können Sie die Inhaltsstoffe und Allergene unseres Speisen- und Getränkeangebotes anschauen. Dabei ist folgendes zu beachten: Die Aufstellung mit den Inhaltsstoffen und Allergenen unserer Produkte wurde nach bestem Wissen anhand der Informationen unserer Lieferanten erstellt. Produkt- oder Rezepturänderungen sind möglich und werden in regelmäßigen Abständen eingepflegt. Aktuelle Aktionsprodukte sind in folgender Liste nicht enthalten. Allergikern empfehlen wir, diese Produkte nicht zu konsumieren. Die Auflistung der Allergene bezieht sich auf die 14 Hauptauslöser allergischer Lebensmittelreaktionen (Allergien und Unverträglichkeiten). Eine Nennung erfolgt, wenn die vorbezeichneten Stoffe oder daraus hergestellten Erzeugnisse verändert oder unverändert im Endlebensmittel enthalten sind. Sowohl bei der Herstellung unserer Zutaten als auch bei der Zubereitung unserer Produkte werden Zutaten verarbeitet, die die genannten Hauptallergene enthalten. Aufgrund dessen können wir unbeabsichtigte und technisch unvermeidbare Überträge auf Produkte, die dieses Allergen grundsätzlich nicht als Zutat enthalten, nicht vollständig ausschließen. Diese sogenannten Kreuzkontaminationen sind in der aufgeführten Tabelle nicht angegeben. Eine Haftung der The Fat Bear Gastro Gruppe ist ausgeschlossen. Personen, die hochallergisch sind raten wir davon ab, bei uns zu speisen. Im Falle einer Allergie: Bitte sprechen Sie mit unserem Personal über Ihre Allergien und bestellen Sie bitte nicht einfach irgendetwas.



Restaurant & Catering
Sandweg 16, 73650 Winterbach

07181 74664, info@thefatbeargastro.com