SPEISEKARTE

BLACK angus XL
ARGENTINISCHES STEAKHOUSE

STARTERS

VORSPEISEN STARTERS

VORSPEISEVARIATION H,I,A,D,G,L,E,M,N,3
Sonnengereifte Tomaten mit Mozzarella, Chicken Wings, gegrillte Garnelen mit Crème fraîche, Pimientos (Bratpaprika) mit Meersalz, gegrilltes Gemüse der Saison, gebratene Champignons dazu Knoblauchbrot
Appetizer variation: Sun-ripened tomatoes with mozzarella, chicken wings, grilled shrimps with crème fraîche, fried peppers (pimientos) with sea salt, grilled seasonal vegetables, fried mushrooms and garlic bread
FÜR 2 PERSONEN for 2 persons 47,90
FÜR 3 PERSONEN for 3 persons 59,90

KÄSEPLATTE H,I
Mit holländischem Gouda, original griechischem Schafskäse, aromatischer Ziegenkäse, Parmigiano Reggiano, frischem Mozzarella und Gorgonzola
With Dutch gouda, original Greek sheep cheese, aromatic goat cheese, parmesan, fresh mozzarella, and gorgonzola
FÜR 2 PERSONEN for 2 persons 26,90
FÜR 3 PERSONEN for 3 persons 36,90

CARPACCIO H,I 15,50
Hauchdünn geschnittenes argentinisches Rinderfilet auf Pestosauce mit Parmigiano Reggiano
Thinly sliced Argentinian beef fillet on pesto sauce with Parmesan

Empfehlung zu den Vorspeisen
Our recommendation
KNOBLAUCHBROT 6,90 Garlic bread
AIOLI MIT BROT 6,90 Aioli with bread

TOMATE-MOZZARELLA H,I 12,90
Mit sonnengereiften Tomaten und Mozzarella, verfeinert mit Basilikum
With sun-ripened tomatoes and mozzarella, refined with basil

GEBRATENE CHAMPIGNONS H,I,R 6,90
Mit frischen Kräutern und Knoblauch
Fried champignons with fresh herbs and garlic

6 CHICKEN WINGS 3,L,I,B,E,M,N,R,H 9,90
Mit Süß-Chili-Sauce With sweet chili sauce

6 GARNELEN D,G,J,3 15,50
Mit Tomaten und Knoblauch in Olivenöl
6 shrimps with tomatoes and garlic in olive oil

KNOBLAUCHBROT A,H,I,R,E,P Garlic bread 6,90

MARINIERTE OLIVEN R,L,8 Marinated olives 4,90

BRATPAPRIKA (PIMIENTOS) L,11 Fried peppers 8,90

AIOLI MIT BROT I,H,B,E,D,C,7,J,R,F Aioli with bread 6,90

: vegetarian

APERITIF



HUGO	8,90
APEROL SPRITZ	8,90
LIMONCELLO SPRITZ	8,90
LILLET WILD BERRY	8,90
CAMPARI SPRITZ	8,90
PROSECCO	6,90
MARTINI: BIANCO / ROSSO	7,90
APEROL: MARACUJA / ORANGE Aperol with passion fruit or orange	8,90

SALATE SALADS

SALATTELLER M,G,J,B,H,I,N,R 12,90
Großer bunter Salatteller der Saison mit French Dressing
Big mixed colorful salad with french dressing
+HÄHNCHEN 4,20 *+CHICKEN* | **+RINDERFILET** 5,90 *+BEEF FILLET* | **+GARNELEN** 8,90 *+SHRIMPS*

OFENSALATTELLER „1“ H,I,M 23,90
Rinderfiletspitzen auf bunten Salaten der Saison an Balsamico Dressing, dazu Folienkartoffel mit Crème fraîche
Beef fillet tips on mixed salad with balsamico dressing, served with foil-wrapped potato with crème fraîche

Unsere Empfehlung
Our recommendation
KNOBLAUCHBROT Garlic bread 6,90

OFENSALATTELLER „2“ E,H,M 22,90
Panierte Calamariringe auf bunten Salaten der Saison an Balsamico Dressing, dazu Folienkartoffel mit Crème fraîche
Breaded calamary rings on mixed salad with balsamico dressing, served with foil-wrapped potato with crème fraîche

BAUERNSALAT G,H,I 17,90
Großer bunter Salatteller der Saison mit griechischem Schafskäse, Paprika und Zwiebeln
Big mixed salad with sheep cheese, sweet papper and onions

CAESAR SALAT NACH ANGUS ART H,I,P 15,90
Mit Romanaherzen, Parmesandressing, knusprige Croutons.
With romaine hearts, parmesan dressing, crispy croutons
+ HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN 21,90
+CHICKEN BREAST STRIPS

SUPPEN SOUPS



TOMATENCREME H,I 8,90
Von sonnengereiften Tomaten mit Mozzarella und Basilikum-Sahnehaube
Sun-ripened tomatoes with mozzarella and basil cream topping

GULASCHSUPPE B,R,H,M,N 8,90
Hausgemacht, würzig
Homemade spicy goulash soup

Unsere Empfehlung zu den Suppen
Our recommendation
KNOBLAUCHBROT Garlic bread 6,90

LIEBLINGSGERICHTE UNSERER GÄSTE FAVORITE DISHES OF OUR GUESTS

"SURF & TURF" D,J,G 59,90
Rosa gegrilltes Rinderfilet serviert mit Black Tiger Garnelen und frischem Grillgemüse
Pink grilled beef fillet served with Black Tiger shrimps and fresh grilled vegetables

„ROYAL PLATTE“ F,B,M,N,P,R
Erlesene Steaks von Rind, Schwein und Hähnchen mit Pommes frites, Maiskolben und buntem Salat
Selected steaks of beef, pork and chicken with french fries, corn on the cob and colorful salad
FÜR 2 PERSONEN 600G for 2 persons 69,90
FÜR 3 PERSONEN 900G for 3 persons 99,90

ANGUSSPIEß F,H,I,M,N,P 35,90
Rosa gegrilltes Rindfleisch am Spieß mit buntem Salat
Pink grilled beef on a skewer with colorful salad

HÄHNCHENSPIEß H,M,13 23,90
Auf großem, bunten Salat der Saison
Chicken skewer on a large, colorful seasonal salad

GRILLTELLER „WESTERN STYLE“ H,I,N 32,90
Verschiedene Fleischsorten vom Grill 300g, dazu Folienkartoffel mit Crème fraîche
Various sorts of meat 300g, served with foil-wrapped potato and crème fraîche

GRILLSPIEß H, I,3 29,90
Spieß mit Hähnchen- und Schweinefleisch, dazu Folienkartoffel mit Crème fraîche
Skewer with chicken- and porkmeat, with foil-wrapped potato and crème fraîche

SPARERIBS M,N,F,R,1,2,3,13 35,90
Zarte Spareribs vom Schwein, mit Pommes frites
Tender pork ribs with french fries

GRILLHAXE MIT BIERSOßE A,1,2,4,M 29,90
Zünftige Haxe vom Schwein mit Sauerkraut und Bratkartoffeln mit Speck
Hearty pork knuckle with sauerkraut and fried potatoes with bacon

HOLZFÄLLERSTEAK, 400G F,B,M,N 29,90
Schweinelachs mit Zwiebeln und Bratkartoffeln mit Speck
Pork loin 400g with onions and fried potatoes with bacon

FLEISCH VOM GRILL GRILLED BEEF

250G SCHWEINEFILETMEDAILLONS 31,90
Mit Pommes frites und Champignonrahmsauce B,M,N,P,R
250g pork fillet medaillons with french fries and creamy mushroom sauce

200G HÄHNCHENBRUST I,H,B,M,R,N,PN 28,90
Dazu Folienkartoffel mit Crème fraîche und Pfefferrahmsauce
200g chicken breast served with foil-wrapped potato with crème fraîche and pepper cream sauce

Unsere Empfehlung zum Fleisch
Our recommendation
AIOLI MIT BROT Aioli with bread 6,90
BAUERNSALAT Big mixed salad 17,90

FISCHGERICHTE FISH DISHES

GARNELEN „PROVENÇALE“ D,G,J 35,90
6 Riesengarnelen vom Grill mit Reis
6 giant prawns from the grill with rice

DORADE VOM GRILL D,H,I,12 36,90
Ganze Dorade vom Grill mit fruchtiger Zitronenbutter, dazu frisches Gemüse
Grilled bream with lemon butter, served with fresh vegetables

Unsere Empfehlung zu den Fischgerichten
Our recommendation
CAESAR SALAT Caesar salad 15,90
AIOLI MIT BROT Aioli with bread 6,90

WILDLACHS A,D,H,I,12 36,90
Lachsfilet aus Wildfang mit fruchtiger Zitronenbutter, dazu frisches Gemüse
Wild salmon with fruity lemon butter, served with fresh vegetables



BURGER HAUSGEMACHT HOMEMADE BURGER

Alle Burger mit hausgemachten Pattie und mit Pommes frites R
All burgers with homemade patties and french fries

BLACK ANGUS BURGER B,H,I,F,E 22,90
100% gegrilltes Rindfleisch mit Spiegelei, Salat, Zwiebeln, Tomaten, Gewürzgurken und Hamburger-Sauce
100% grilled beef with fried eggs, salad, onions, tomatoes, gherkins and hamburger sauce

Empfehlung zu den Burgern
Our recommendation
SALATTELLER Big mixed salad 12,90

CHEESE BURGER H,I,F,E 19,90
100% gegrilltes Rindfleisch mit Käse, Salat, Zwiebeln, Tomaten, Gewürzgurken und Hamburger-Sauce
100% grilled beef with cheese, salad, onions, tomatoes, gherkins and hamburger sauce

CHILI-CHEESE BURGER H,I,F,E 21,50
100% gegrilltes Rindfleisch mit Käse, Chili, Salat, Zwiebeln, Tomaten, Gewürzgurken und Hamburger-Sauce
100% grilled beef with cheese, chili, lettuce, onions, tomatoes, pickles and hamburger sauce

CHICKEN BURGER F,6,E 19,90
100% gegrilltes Hähnchenfleisch mit Salat, Zwiebeln, Tomaten, Gewürzgurken und Süß-Sauer-Sauce
100% grilled chicken with salad, onions, tomatoes, gherkins and sweet sour sauce

LAMMGERICHTE VOM GRILL GRILLED LAMB DISHES

250G LAMMHÜFTE F,B,M,N,P 29,90
Mariniert in Lammsauce, dazu Bratkartoffeln mit Speck
250g lamb shank marinated in lamb sauce, served with fried potatoes with bacon

LAMMFILET AN PFEFFERSAUCE F,B,M,N,I,H 35,90
Dazu Folienkartoffel mit Crème fraîche
Filet of lamb in pepper sauce, served with foil-wrapped potato with crème fraîche

Unsere Empfehlung zu den Lammgerichten
Our recommendation
SALATTELLER Big mixed salad 12,90
KNOBLAUCHBROT Garlic bread 6,90

300G LAMMKOTELETTES VOM GRILL 29,90
Mit Limone und Salat
300g grilled lamb chops with lime and salad

MENU

BLACK ANGUS STEAKS



Empfehlung zu Steaks Our recommendation

Unsere Hausgemachte CHIMICHURI SAUCE our homemade chimichuri sauce *3,50*

RINDERFILET VOM GRILL
GRILLED BEEF TENDERLOIN

Das Beste vom Besten! Das zarteste Stück aus der Rinderlende, völlig fettfrei, dick portioniert.
The best of the best! The most tender piece of beef, completely fat-free, cut in thick portions.

ohne Beilage - without side dishes

200G	LADY´S CUT	*47,90*
300G		*55,90*
400G		*67,90*
500G		*79,90*
600G		*83,90*

Empfehlung zum Filet
Our recommendation
KRÄUTERBUTTER Herb butter *2,90*
SAUCE NACH WAHL Sauce of your choice *3,50*
GEMISCHTER SALAT Mixed salad *5,90*

RUMPSTEAK VOM GRILL
GRILLED RUMPSTEAK



Kräftig im Geschmack mit kleinem Fettrand, der den feinen Eigengeschmack bewahrt.
Hearty taste with a small fat edge, which preserves its fine flavor.

ohne Beilage - without side dishes

250G	*Empfehlung zum Steak*	*35,90*
350G		*41,90*
400G		*47,90*
500G		*59,90*

Our recommendation
KRÄUTERBUTTER Herb butter *2,90*
SAUCE NACH WAHL Sauce of your choice *3,50*
GEMISCHTER SALAT Mixed salad *5,90*

HÜFTSTEAK VOM GRILL
GRILLED SIRLOIN STEAK

Aus der Rinderkeule, fettfrei, flach portioniert, saftig gegrillt, herzhafter Eigengeschmack.
From the haunch, fat-free, cut flat, juicy grilled, hearty taste.

ohne Beilage - without side dishes

200G	*Empfehlung zum Steak*	*23,90*
250G		*29,90*

Our recommendation
KRÄUTERBUTTER Herb butter *2,90*
SAUCE NACH WAHL Sauce of your choice *3,50*
GEMISCHTER SALAT Mixed salad *5,90*

ENTRECÔTE VOM GRILL
GRILLED ENTRECOTE

Rib-Eye-Steak mit etwas Fett, marmoriert - daher besonders zart und saftig.
Rib-eye steak marbled with a bit of fat - therefore particularly tender and juicy.

ohne Beilage - without side dishes

300G	*Empfehlung zum Steak*	*40,90*
400G		*53,90*

Our recommendation
KRÄUTERBUTTER Herb butter *2,90*
SAUCE NACH WAHL Sauce of your choice *3,50*
GEMISCHTER SALAT Mixed salad *5,90*

Unsere Empfehlung
Our recommendation
BAUERNSALAT Big mixed salad *17,90*

TOMAHAWK STEAK
1,3kg *99,90*



New Zealand beef

T-BONE STEAK
600G *69,90*

Zum Steak empfehlen wir
Our wine recommendation
MERLOT 0,2L *7,90*
Terre al Piano, Italien
Redwine, Italy



Unsere Empfehlung zur Filetpfanne
Our recommendation
GEMISCHTER SALAT Mixed salad *5,90*
KNOBLAUCHBROT Garlic bread *6,90*

BEILAGEN SIDE DISHES

ROSMARINKARTOFFELN	Rosemary potatoes	*8,50*
KARTOFFELECKEN R,F	Potato wedges	*6,90*
FOLIENKARTOFFEL H,I,N	Mit Crème fraîche Foil-wrapped potato with crème fraîche	*6,90*
BRATKARTOFFELN	Mit Speck Fried potatoes with bacon	*8,50*
RÖSTI	Swiss potato dish	*5,90*
POMMES FRITES R	French fries	*5,90*
SPECKBOHNEN 2	Beans with bacon	*9,50*
KARTOFFELGRATIN H,I,B,M,D	Potatoes au gratin	*9,50*
FRISCHES GEMÜSE	Brokkoli, Blumenkohl, Möhren Fresh vegetables; Broccoli, cauliflower, carrots	*6,90*
PFANNENGEMÜSE	Mit frischen Paprika, Zwiebeln, Champignons Fried vegetables with fresh bell peppers, onions, mushrooms	*6,90*
BLATTSPINAT	Leaf spinach	*8,50*
BASMATI-REIS I	Basmati rice	*5,90*
SAUERKRAUT M,R,L,B,E,H		*5,90*
MAISKOLBEN	Corncob	*5,90*
GEMISCHTER SALAT	Mixed salad	*5,90*
GERÖSTETE ZWIEBELN M	Fried onions	*4,20*
SÜSSKARTOFFELPOMMES F,R	Sweet potato fries	*8,50*
GEBRATENER BROKKOLI F,R	Mit Knoblauch Fried broccoli with garlic	*8,50*

Unsere Empfehlung
Our recommendation
KETCHUP ODER MAYO *0,90*

SAUCEN HAUSGEMACHT HOMEMADE SAUCES



AIOLI	I,H,B,E,D,C,7,J	*3,50*
SAUCE BÈARNAISE	B,H,I,N	*3,50*
PFEFFERRAHMSAUCE	E,F,B,M,R Pepper cream sauce	*3,50*
CHAMPIGNONRAHMSAUCE	E,F,B,M,N Creamy mushroom sauce	*3,50*
BBQ SAUCE	E,F,1,2,3,4,6	*3,50*
ZIGEUNERSAUCE	N,A Gypsy sauce	*3,50*
GORGONZOLASAUCE	R,H,I	*3,50*
SOUR CREAM	H,I,2	*3,50*
CHILI DIP (HOMESTYLE)	H,A,O,C	*3,50*
CHIMICHURRI	A	*3,50*
KRÄUTERBUTTER	H,J Herb butter	*2,90*
KETCHUP	M,2	*0,90*
MAYONNAISE	B,N	*0,90*

PASTAGERICHTE PASTA DISHES

TAGLIATELLE E,R *17,90*
Mit zarten Hähnchenbruststreifen und frischen Champignons in Tomaten-Kräuter-Sauce mit frischen Kräutern verfeinert
With chicken breast fillet and mushrooms in tomato herb sauce



TAGLIATELLE "LEONARDO" H,I,R,E *21,50*
Mit rosa gegrillten Rinderfiletspitzen und Parmigiano Reggiano
With pink grilled beef fillet tips and parmesan

Unsere Empfehlung zu Pasta
Our recommendation
SALATTELLER Big mixed salad *12,90*
AIOLI MIT BROT Aioli with bread *6,90*

PENNE ARRABBIATA E,I,R *17,90*
Mit Hähnchenbrustfilet in pikanter Tomatensauce
With chicken breast fillet in tomato sauce (spicy and hot)

PENNE „MILANO" E,I,R,D,H,I,R,12 *19,90*
In würziger Gorgonzolasauce mit Blattspinat und Lachsfiletstreifen
With gorgonzola sauce, spinach and salmon strips

Unsere Empfehlung
Our recommendation
RIESLING 0,2L *7,90*
White wine

SCHNITZEL HAUSGEMACHT HOMEMADE SCHNITZEL

Wähle zwischen Schwein und Hähnchen
Choose between pork and chicken
Gebacken mit Liebe und serviert mit Pommes frites R
Baked with love and served with french fries

„WIENER ART" B,E,R *19,90*
"Viennese art"

„ZIGEUNER AUF PAPRIKA-SAUCE" D,K,G,R,E *21,50*
„Gypsy on paprika sauce"

„JÄGER ART" E,F,B,H,I,M,N,R *21,50*
Mit Champignonrahmsauce
„Hunter art" with mushroom cream sauce

„SCHWEIZER ART" I,H,R,E *21,50*
Mit Champignon und Käse überbacken
„Swiss style" baked with mushrooms and cheese

„MEDITERRAN" I,H,R,E *21,50*
Mit Tomaten und Mozzarella überbacken in Tomaten-Basilikum-Sauce
„Mediterranean" with tomatoes and mozzarella baked in tomato-basil sauce

Unsere Empfehlung zu Schnitzel
Our recommendation
CAESAR SALAT Caesar salad *15,90*

„SCHINKEN & KÄSE" I,2,3,H,I,R,E *21,50*
Schinken und Käse überbacken in Bratenjus
Ham and cheese baked in roast jus

„SCHLEMMERSCHNITZEL" I,2,3,H,I,R,E *25,90*
Mit Vorderschinken Zwiebeln und Käse überbacken
„Gourmet schnitzel" baked with ham, onions and cheese

DESSERT

MOUSSE AU CHOCOLAT I,H *8,90*
Hausgemachte Schokoladen-Sahnecreme mit frischen Früchten
Homemade chocolate cream with fresh fruits

VANILLEEIS B,H,35 *8,90*
2 Kugeln Bourbon-Vanilleeis mit heißen Kirschen
2 scoops of Bourbon vanilla ice cream with hot cherries

TIRAMISU E,B,H,I,A Hausgemacht Homemade *8,90*

APFELSTRUDEL H,I,B,L,PO,13 *8,90*
Mit Sahne und Vanilleeis
Apple strudel with cream and vanilla ice cream

FRISCHE WAFFEL H,11,I,B,13,35 *8,90*
Hausgemacht mit heißen Kirschen, Vanilleeis und Sahne
Homemade fresh waffle with hot cherries, served with cream and vanilla ice cream

EIS H,I,35 **pro Kugel** *2,40*
Schokolade oder Vanille
Chocolate ice cream or vanilla ice cream per ball



Black Angus XL · Argentinisches Steakhouse · An Groß St Martin 2 · 50667 Köln · Tel.: +49(0) 221 258 05 38 · info@blackangusxl.de · www.blackangusxl.com · Öffnungszeiten: Montag - Sonntag 11-00 Uhr

1 = mit Farbstoff - with colouring, 2 = mit Konservierungsstoff - with preservative, 3 = mit Antioxidationsmittel - with antioxidants, 4 = mit Geschmacksverstärker - with flavour enhancers, 5 = koffeinhaltig - contains caffeine, 6 = mit Süßungsmittel - contains sweetener, 7 = geschwefelt - sulphurised, 8 = mit Phosphat - with phosphate, 9 = enthält eine Phenylalaninquelle - contains a source of phenylalanine, 10 = chininhaltig - contains quinine, 11 = Steinobst könnte Reststeine enthalten - stone fruit may contain residual stone, 12 = In Fischfilets könnten Reste von Gräten enthalten sein - fillets of fish may contain residual bones 13 = Cholesterin 20 = Pfanne ist heiß - pan is hot, 35 = Speisen nur zum sofortigen Verzehr -food only for immediate consumption.
A = Alkohol - alcohol, B = Eier - eggs, C = Erdnüsse - peanuts, D = Fisch - fish, E = Gluten - gluten, F= Hefeextrakt - barmextract, G = Krebstiere - shellfishes, H = Laktose - lactose, I = Milcheiweiß - milk protein, J = Weichtiere - mollusca, K = Lupinen - lupinus, L = Schalenfrüchte/Nüsse - peelingsfruit/nuts, M = Sellerie - celery, N = Senf - mustard, O = Sesamsamen - sesame semen, P = Soja - soy, Q = Sulfit - sulfite, R = Weizen - wheat. Kreuzkontamination bei den einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare. Verunreinigungen einzelner Produkte sind nicht auszuschließen. Alle Preise in Euro inkl. MwSt. Cross-contamination of the individual ingredients as well as technologically unavoidable contamination of individual products cannot be ruled out. All prices in euros including VAT.