

Willkommen im Black Pug Restaurant & Bar in Berlin-Schöneberg!

Wir haben uns auf qualitativ hochwertige Steaks, modernes BBQ und zeitgemäße Gerichte mit unserer eigenen Handschrift spezialisiert.

Unsere Gerichte werden von hausgemachten Cocktails, einer französisch betonten Weinkarte, sowie einer Craft-Bierauswahl begleitet.

Für uns stehen Qualität und Liebe zum Produkt an erster Stelle. Wir arbeiten ausschließlich mit frischen, qualitativ hochwertigen Produkten. Die Verwendung von Geschmacksverstärkern und Convenience-Produkten lehnen wir strikt ab.

Unsere Steaks

Das Fleisch für unsere Steaks beziehen wir von Bio-zertifizierten Höfen aus Pommern, Argentinien, USA, Australien und Irland.

Die verschiedenen Rinderrassen werden unterschiedlich gefüttert und aufgezogen: Dies führt zu großen Unterschieden in Geschmack, Textur und Aussehen.

Das Fleisch grillen wir bei 1000°C und kontrollieren während des anschließenden Garens per Thermometer die Kerntemperatur, um Ihnen das optimale Aroma garantieren zu können.

Unsere Garstufen

Bleu 32°C

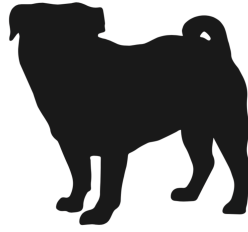
Rare 40°C

Medium Rare 47°C

Medium 54°C

Medium Well 60°C

Well Done 68°C



Vorspeisen

Tomatensuppe à la Mama 8
San Marzano Tomaten, Knoblauch, Rosmarin & Thymian auf neapolitanische Art. Garniert mit Burrata & hausgemachten Crôutons

Soft-Shell Crab 15
Zwei im Ganzen frittierte blaue Krabben - serviert mit Zitrone & Aioli

Gua Bao Bun 9
Sous Vide gegarter Schweinebauch mit gerösteten Erdnüssen, Chili Mayonnaise, Red Slaw & frischem Koriander

Pimientos de Padrón 12
Gegrillte Paprikaschoten aus der spanischen Padrón Region kaltgepresstes Olivenöl & Vulkansalz

Der Hungerige Mops

Eure Lieblingsvorspeisen auf einer Etagere

Burrata
Soft Shell Crab
Pimientos de Padron

36

Pulled Pork Mango Taco 10
Geräuchert & gezupfter Schweinenacken mit Frühlingszwiebel, gerösteten Erdnüssen, Mango-Ananas Chutney & Joghurt Sauce

Burrata D.O.P. 14
Datteltomaten, geröstete Pinienkerne, alter Balsamico & Trüffelöl

Hauptspeisen

Caesar Salat 16
Gegrillte Rinderfiletspitzen, Römersalat, Caesar Dressing, Crôutons, Cherry Tomaten & Parmesanspäne

Baby Back Ribs 21
36 Stunden gegarte Rippchen - serviert mit Pommes & hausgemachtem Coleslaw

Wahlweise mit unseren hausgemachten BBQ Saucen:

Apfel BBQ
Spicy Sweet Pepper BBQ Sause
Carolina Mustard BBQ



Small Cuts

Das Filet (ca. 200g) 33
Aus der Lende geschnitten - fettarm sowie zart & edel
 Black Angus – Argentinien

U.S. Rib Eye (ca.450g) 55
Das klassische Rib Eye mit großem Fettsäure & unvergesslichem Aroma
 Creekstone Farm – USA

Entrecôte (ca. 300g) 35
Aus den Rippen geschnitten - zart & intensiv im Geschmack
 Pommersches Rind – Deutschland

Big Cuts

Tomahawk Steak (ca. 1000g) 95
Das Rib Eye am Knochen mit großem Fettsäure - saftig & geschmacksintensiv
 Angus & Hereford Mix – Australien

getrüffelte Süßkartoffel-Pommes 7	Süßkartoffel-Pommes 5	Kleiner Caesar Salat 5	Hausgemachter Coleslaw 5
Pommes 4	Ofenkartoffel 7	Beilagen Salat 5	Pimientos de Padrón 8

Saucen

Sauce Béarnaise 3	Kräuterbutter 3	Aioli 3	Spicy Sweet BBQ 3
-------------------	-----------------	---------	-------------------



Dessert

Dekonstruierter Cheesecake	8
Cheesecake Crème, Himbeercoulis, Butterkeks, Beeren & Atsina Kresse	
Warmer Schokoladenkuchen	9
Warmer Schokokuchen mit flüssigem Kern, serviert mit Beeren & Vanilleeis	
Profiterole	7
Gefüllte Windbeutel mit dunkler Schokoladencrème überzogen, serviert mit Beeren	
Affogatto	5
Eine Kugel Vanille Eis, aufgegossen mit einem Espresso	

Der Süße Mops

Eure Lieblingsdesserts auf einer
Etagere

Dekonstruierter Cheesecake
Schokoladenkuchen
Profiterole

22