

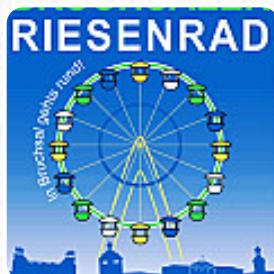


## Pavillon Speisekarte

<https://speisekarte.menu>

Schönbornplatz 1, Bruchsal, Germany

+49725116263 - <http://www.cafe-pavillon.net>



Die **Speisekarte von Pavillon** 's aus [Bruchsal](#) beinhaltet 382 Menüs. Durchschnittlich kosten **Menüs oder Getränke auf dem Menü** ca. 8 €. Die Kategorien können auf der Speisekarte unten eingesehen werden. Genießen Sie Ihren Aufenthalt in unserem Haus mit allen Sinnen. Wir werden unser Bestes geben, damit Sie schmecken, riechen, hören, sprechen, sehen und die Freude, den Charme und die warme Atmosphäre unseres Hauses spüren können. Wir freuen uns auf Ihren Besuch! Ihr Team vom Pavillon.

# Pavillon Speisekarte



## Waffeln

FRUCHTGENUSS

## Original Amigo-Pizza - Normal Ø 30 Cm

THUNFISCH

## Spaghetti

BOLOGNAISE

## Toastbrot

TOAST AUF HAWAII

9 €

## Fischgerichte

LACHSSTEAK VOM GRILL

## Beilagen

PORTION POMMES FRITES

4 €

## Schnitzel

SCHNITZEL

## Hähnchen

HÜHNERNUGGETS

7 €

## Vorspeise

FITNESS-FRÜHSTÜCK

13 €

## Baguettes

MOZZARELLA-TOMATEN-BAGUETTE 8 €

## Fingerfood

PANIERTE FETA-STICKS (4 STÜCK) 8 €

## Frisch Gepresste Säfte

EINE FRISCH GE PRESSTE ZITRONE

## Gegrillte Spezialitäten

SCHWEINESTEAK

13 €

## Hauptgericht

PUTENBURGER

11 €

## Eisbecher

ERDBEERTRAUM

## Vegetarische Burger

VEGGIE-BURGER

10 €

## Unsere Klassiker

BUTTERBREZEL

2 €

## Tageskarte

APERITIVO ROSATO

## Alkoholfreie Cocktails

PAVILLON SPECIAL

## Eiscreme\*

GEFRORENE GETRÄNKE

## Hausgemachte Milchshakes

VANILLE

5 €

## Aus Der Daniel Moser Kaffeebar –

# Pavillon Speisekarte



## Kaffeehaustradition Seit 1685

HEISSE ZITRONE

## Tea Von Der Chiemgauer Teemanufaktur "Bioteaque"

PFEFFERMINZTEE

## Omelett

OMELETTE MIT TOMATEN

7 €

## Spaghetti - Normal

AGLIO OLIO

7 €

## Pizza - Mini Ø 22 Cm

GRIECHISCHE PIZZA

9 €

## Flaschenbier

BANANEN-WEIZEN

## Schnitzel & Steaks

PUTENSTEAK

15 €

## Mittagsangebot

GRIECHISCHE KUNST

10 €

## Joes Große Kekse

BELGISCHE WAFFEL

7 €

## Fingerfood Und Snacks

PORTION POTATOE WEDGES

4 €

## Sekt

SEKT ORANGE

## Aperitif

APEROL MARACUJA SPRITZ

## Happy Hour - Longdrinks

BACARDI-ORANGE

## Burger & Co.

OMELETTE MIT SHRIMPS

10 €

## Vesperkarte

WURSTSALAT STRASSBURG

10 €

## Wein, Sekt Und Spirituosen

JÄGERMEISTER

## Crêpes - Süß

WEISSE SCHOKOLADE

## Coffee Specialities

GLAS MILCH

## Eierspeisen

RÜHREI

7 €

## Spezialitäten-Tees

ERDBEERCREME

## Caffé

DOPPELTER ESPRESSO MACCHIATO

# Pavillon Speisekarte



## Spirits

JACK DANIELS WHISKEY

## Alkoholfreies

SAN BITTER

5 €

## Aperitivi

MARTINI BIANCO ROSSO

## Longdrinks 4 Cl

CAMPARI ORANGE MARACUJA

## Cubatos

BATIDA KIRSCH

## Featured Cocktails

OZEAN BLAU

## Grosse Durstlöscher

ORANGE-INGWER

## Bieriges In Leicht

WEIZEN-RADLER

## Vorspeisen

HAUSGEMACHTE RINDERBRÜHE 6 €

## Hauptgerichte

PAVILLON BURGER 9 €

## Organic Coffee Drinks

DOPPELTER CAPPUCCINO 4 €

## New Western Gin

THOMAS HENRY TONIC

## Bitte Wählen Sie Aus Den Folgenden Backwerken

GLUTENFREIES BRÖTCHEN 1 €

## Cold Coffees

GEEISTER LATTE MACCHIATO

## Brötchen

KÄSEBRÖTCHEN 4 €

## Fresh Milk-Latte

CHAI-LATTE 4 €

## Sicak İçecekler - Warme Getränke

TEE MIT RUM

## Frühstücksangebote

BUSINESS-FRÜHSTÜCK 3 €

## After Dinner Sippers - Hot Coffee Drinks - Imported Liqueurs

BAILEYS IRISH CREAM

## Longdrinks 4Cl

AMARETTO KIRSCH

# Pavillon Speisekarte



## Fitmacher

JOGHURT MIT FRISCHEN FRÜCHTEN 6 €

## Für Den Hunger Zwischendurch

OMELETTE MIT KÄSE UND  
SCHINKEN 8 €

## Frühstück-Extras

RÜHREI MIT SCHINKEN 8 €

## Allgäuer Käsespätzle

RAHMSCHWAMMERL MIT  
SERVIETTENKNÖDEL 11 €

## Sekt & Prickelndes

SEKT APEROL

## Cocktails – Jumbos

SCHWARZWALDTRAUM 6 €

## Strong Cocktails

PAVILLON HAMMER

## Aperitif / Pre Dinner Drinks

GLAS SEKT HAUSMARKE

## Müsli & Co.

JOGHURT MIT FRISCHEN FRÜCHTEN 7 €  
KNUSPER-MÜSLI

## Super Suppen "Hausgemacht"

KLASSISCHE RINDERBRÜHE 6 €

## Elsässer Flammkuchen Suchen?

FLAMMKUCHEN PAVILLON  
SPECIAL 12 €

## Eisdrinks, Sorbet & Mehr

GELDERMANN ON ICE 8 €

## Eis-Milch-Shakes Mit Mövenpick-Eis

WALDFRUCHT-PANNA-COTTA

## Mövenpick Eiskarte

STÜCK KUCHEN 3 €

## Arma tu Bizcocho

SCHOKOLADENSTÜCKCHEN

## Anisette (4Cl)

OUZO 12

## Eier & Extras

ZWEI SPIEGELEIER 3 €

## Brunners Klassiker

CAPPUCCINO MIT SAHNE 3 €

# Pavillon Speisekarte



## Mövenîck Premium Ice Cream

AHORN-WALNÜSSE

## Extras Zum Frühstück / Stellen Sie Ihr Frühstück Selbst Zusammen

RÜHREI MIT SHRIMPS 9 €

## Klindworth Säfte

SCHWARZER JOHANNISBEERNEKTAR

## Kollektion

SYLTER FRÜHSTÜCK 10 €

## Restaurant Kategorie

VEGETARIER

## Kleiner Flammkuchen

VEGETARISCHER FLAMMKUCHEN 8 €

## Schwäbische Speisen

KÄSESPÄTZLE 9 €

## Landstraße

PANIERTE CHAMPIGNONS 7 €

## Suppen

HAUSGEMACHTE GULASCHSUPPE 7 €

TOMATENCREMESUPPE 6 €

## Getränke

BIER

## GETRÄNKE

## Soßen

DIPS

METAXA

## Jogger Und Flips

EISKAFFEE

EISSCHOKOLADE

## Eisspezialitäten

WALDFRUCHT-GENUSS 6 €

WALDFRUCHT-PANNA-COTTA-SHAKE 5 €

## Baguette

SCHINKEN-KÄSE-BAGUETTE 8 €

SALAMI-KÄSE-BAGUETTE 8 €

## Mittwoch

HAUSGEMACHTE FLEISCHKÜCHLE 8 €  
KARTOFFELSALAT

LEBER BERLINER ART MIT  
APFELSPALTEN UND ZWIEBELN AN 9 €  
KARTOFFELPÜREE

## Digestifs

REMY MARTIN

SAMBUCÀ MOLINARI

## Gin

GIN DAISY

TANQUERAY LONDON DRY GIN

# Pavillon Speisekarte



## Longdrinks

ASBACH COLA

JACK DANIELS COLA

## Kaffee

ESPRESSO 2 €

LATTE MACCHIATO

## Rose

ROSÉ Q.B.A., WEINGUT KLUMPP  
BRUCHSAL\*

TAPPS ROSÉ, WEINGUT OLIVER ZETER  
(PFALZ)

## Weinschorle

WEINSCHORLE GROSS  
(ROT/WEISS/WEISSEHRBST)

WEINSCHORLE KLEIN  
(ROT/WEISS/WEISSEHRBST)

## Top-Artikel

LECKERE BELGISCHE WAFFEL 4 €

PORTION KIRSCHEN ODER  
HIMBEEREN 2 €

## Säfte & Nektare

SAFT GROSS

MARMOR (BANANE KIRSCH)

## Bier & Bierklassiker

KIRSCH-WEIZEN

FÜRSTENBERG ZITRUS RADLER

## Fleischgerichte

PANIERTES PUTENSCHNITZEL 16 €

GESCHNITTENER TRUTHAHN IN  
SAHNESAUCE 15 €

PANIERTES SCHNITZEL 14 €

## Erfrischungsgetränke

SAFT

ORANGINA

ORANGENSAFT

## Vegetarisch

SCHAFSKÄSE ÜBERBACKEN (FETA) 9 €

FRISCHES SAISONALES GEMÜSE IN  
OLIVENÖL 9 €

HAUSGEMACHTE  
SERVIETTENKNÖDEL 10 €

## Warme Getränke

TEE MIT FRISCHER MINZE

DOPPELTER ESPRESSO 4 €

GLÜHWEIN

## Montag

HAUSGEMACHTE  
SCHINKENNUDELN MIT SALAT 8 €

OCHSENMAULSALAT MIT  
ZWIEBELN UND BRATKARTOFFELN 10 €

KOHLRABI-KARTOFFEL-AUFLAUF 8 €

## Dienstag

METZGERFRISCHE MAULTASCHEN  
MIT RÖSTZWIEBELN SALAT 8 €

HAUSGEMACHTE  
KARTOFFELSUPPE MIT WIENER 8 €

SPAGHETTI MIT KÜRBIS UND FETA 9 €

# Pavillon Speisekarte



## Donnerstag

RINDERSAFTGULASCH MIT SPÄTZLE	14 €
HAUSGEMACHTE SAURE NIERLE MIT SPÄTZLE	9 €
ZANDERFILET VOM GRILL AN KRÄUTER-SPAGHETTI	15 €

## Freitag

PANIERTES SEELACHSFILET AN HAUSGEMACHTEM KARTOFFELSALAT	8 €
FLAMMKUCHEN MIT KÜRBIS-SPALTEN UND ROTEN ZWIEBELN	9 €
BAYRISCHER LEBERKÄS MIT BRATKARTOFFELN UND SPIEGELEI	12 €

## Salate Der Saison

DELIKATESS-SALATTELLER PAVILLON	15 €
TOMATENSALAT MIT THUNFI SCH	9 €
WURSTSALAT À LA CHEF	10 €

## Warmer Baguettes Überbacken

SCHAFSKÄSE-BAGUETTE (FETA)	9 €
THUNFI SCH-BAGUETTE	8 €
HALÂL -KÄSE-BAGUETTE	8 €

## Nur Frische Pasta. Basta!

MIT FRISCHEN SHRIMPS	13 €
MIT PUTENSTREIFEN FRISCHEN CHAMPIGNONS	13 €
FRISCH GEHOBELTER PARMIGIANO REGGIANO	

## Oh Sieh An! Aus Dem Ozean.

ZANDERFILET VOM GRILL	15 €
ZANDERFILET VOM GRILL (LOW CARB)	14 €
FISCHFILET PANIERT	11 €

## Apéritif, Digestif & Shots

BACARDI, HAVANNA
TEQUILA SILVER UND GOLD
OBSTLER BRAND AUS ÄPFELN UND BIRKEN

## Tafelwein

TIEFENBACHER RIESLING QW*
PORTUGIESISCHER WEISSHERBST*
SCHWARZRIESLING QW*

## Rotwein

SPÄTBURGUNDER Q.B.A., WEINGUT KLUMPP BRUCHSAL*
CUVEE NO1 Q.B.A., WEINGUT KLUMPP BRUCHSAL*
TAPPS ROT, WEINGUT OLIVER ZETER (PFALZ)
SPÄTBURGUNDER, WEINGUT OLIVER ZETER (PFALZ)

## Flaschenweine

SAUVIGNON FUMÉ, WEINGUT OLIVER ZETER (PFALZ)
BLAUFRÄNKISCH (LEMBERGER), WEINGUT BURG RAVENSBURG
SCHELLENBRUNN RIESLING GG 2016, VDP GROSSES GEWÄCHS, WEINGUT HEITLINGER

# Pavillon Speisekarte



DICKER FRANZ BLAUFRÄNKISCH, VDP  
GROSSES GEWÄCHS 2013, WEINGUT  
BURG RAVENSBURG

## Alkoholische Cocktails



- ERDBEER-COLADA
- KOSMOPOLITISCH
- WEISSRUSSE
- CAMPARI-SODA

## Gourmetfrühstück

SCHLEMMERFRÜHSTÜCK FÜR EINE PERSON	16 €
SCHLEMMERFRÜHSTÜCK FÜR ZWEI PERSONEN	29 €
PANCAKES MIT BEEREN DER SAISON	11 €
VEGANER POWER-TOAST	12 €

## Nachspeise

FRISCHER OBSTSALAT	6 €
BANANENSPLIT	6 €
HIMBEER-SORBET	
CREME VANILLE	
STÜCK KUCHEN	4 €

## Brötchen & Co.

BELEGTE BREZEL NACH WAHL	4 €
BEIDSEITIG BELEGTES BRÖTCHEN NACH WAHL	5 €
TOMATEN-MOZZARELLA-BRÖTCHEN	4 €
SERRANO-SCHINKEN-BRÖTCHEN	5 €
FRISCHES LACHS-BRÖTCHEN	6 €

## Verwendete Zutaten

TOMATEN	
THUNFISCH	
KÄSE	
BUTTER	
PESTO	8 €

## Salate

SALAT	
SALATTELLER	
GEMISCHTER SALATTELLER	10 €
WURSTSALAT	9 €
TOMATENSALAT MIT MOZZARELLA	10 €
TOMATENSALAT MIT FETA	9 €

## Spirituosen

TULLAMORE DEW WHISKEY	
WODKA GORBATSCHOW	
ASBACH URALT	
KOKOS-BATIDA	
HENDRICKS GIN	
BOMBAY SAPPHIRE GIN	

## Kaffee-Spezialitäten

AROMA-AUSWAHL	
CAPPUCCINO ITALIENISCH	3 €
TASSE SCHÜMLI	2 €
POTT JACOBS SCHÜMLI DOUBLE	4 €
CHOCCOCINO	
DOUBLE ESPRESSO A LA CHEF	5 €

## Eier & Omelettes

EIN GEKOCHTES LANDEI	2 €
----------------------	-----

# Pavillon Speisekarte



RÜHREI MIT SHRIMPS, FRISCHER RÄUCHERLACHS	10 €
RÜHREI MIT SCHAFSKÄSE (FETA)	9 €
SPIEGELEI MIT BACON	8 €
RÜHREI MIT CHAMPIGNONS/ZUCCHINI/TOMATEN	8 €
OMELETTE MIT RÄUCHERLACHS	10 €

## Tee-Spezialitäten #2

STARKER OSTFRIESE
SCHWARZER EARL GREY
GRÜNER TEE MIT ZITRONE
WALDBEERENTEE
ROOIBOS-VANILLE-KRÄUTERTEE
JOHANNISBEER-SCHWARZE KIRSCHEN

## Pasta

SPAGHETTI BOLOGNESE	
PASTA BOLOGNESE	
PASTA NAPOLI	
SPINAT UND GORGONZOLA	10 €
ALLA PANNA	9 €
CARBONARA	9 €
ARRABIATA	8 €

## Heiße Getränke

GLÜHWEIN MIT AMARETTO
GLÜHWEIN MIT KIRSCHLIKÖR
GLÜHWEIN MIT RUM
ALKOHOLFREIER FRÜCHTEPUNSCH
KAMILLENTEE
HEISSE SCHOKOLADE
KAFFEE

## Fleisch

RUMPSTEAK	20 €
GRILLETTER PAVILLON	20 €
SCHWEIZER KÄSESPÄTZLE	10 €
PUTENBURGER HAWAII	12 €
BURGER MIT SPIEGELEI UND BACON	11 €
BBQ-BURGER MIT BACON UND CHEESE	10 €
BROTLOSER KARTOFFEL-LACHSBURGER	10 €

## Weißwein

RIESLING QW, WEINGUT KLUMPP BRUCHSAL*
WEISSBURGUNDER Q.B.A., WEINGUT KLUMPP BRUCHSAL*
AUXEROIS, WEINGUT KLUMPP BRUCHSAL*
WEISSE BURGUNDER TROCKEN PREMIUM 2017, WEINGUT PLAG (PFALZ)
SCHIEFER RIESLING, WEINGUT KRUGER-RUMPF (NAHE)
TAPPS WEISS, WEINGUT OLIVER ZETER (PFALZ)
GRAUBURGUNDER TRADITION , WEINGUT BERGDOLT-REIF NETT (PFALZ)

## Sekt & Co.

SEKT MARACUJA
GELDERMANN PICCOLO BLANCHE
GELDERMANN FLASCHE BLANCHE ODER ROSÉ
SEKT APEROL SPRIZZ
SEKT CRODINO
SEKT SAN BITTER
ITALIENISCHER FRIZZANTE PICCOLO

# Pavillon Speisekarte



## Tee-Spezialitäten #1

BIO ASSAM GOLDSPITZEN	5 €
DARJEELING GOLD SPEZIAL MISCHUNG	5 €
BIO SENCHA SATSUMA	5 €
FLEUR DE JASMIN	5 €
WALDHEIDELBEERE	5 €
SCHWEIZER KRÄUTERTEE	5 €
DUFTENDE KOSTBARKEITEN	5 €
WOLKENSCHIEBER	5 €

## Folgende Arten Von Gerichten Werden Serviert



SPAGHETTI  
PASTA  
FISCH

THUNFISCHSTEAK

BURGER

FLEISCH

PIZZA

EISCREME

## Edelbrandmanufaktur Guggenbichler

GUGGENBICHLER KRÄUTERLIKÖR
GUGGENBICHLER HIMBEERLIKÖR
GUGGENBICHLER QUITTENLIKÖR
GUGGENBICHLER KISCHLIKÖR
GUGGENBICHLER BROMBEERLIKÖR
GUGGENBICHLER HIMBEERGEIST
GUGGENBICHLER APRIKOSENBRAND
GUGGENBICHLER QUITTENBRAND

GUGGENBICHLER SCHLEHENBRAND

GUGGENBICHLER WILLIAMSBRAND

## Frühstück

KLEINES FRÜHSTÜCK	3 €
FRANZÖSISCHES FRÜHSTÜCK	3 €
SCHWEIZER FRÜHSTÜCK	11 €
ITALIENISCHES FRÜHSTÜCK	12 €
ENGLISCHES FRÜHSTÜCK	11 €
BRUCHSALER FRÜHSTÜCK (AUCH VEGETARISCH ERHÄLTLICH)	10 €
HALÂL -FRÜHSTÜCK MIT GEFLÜGEL	11 €
FRIESISCHES FRÜHSTÜCK	10 €
BELEGTES WURSTBRÖTCHEN	4 €
ZWEI RÜHREIER	3 €
RÜHREI MIT SPECK	8 €

## Longdrinks & Spirits

WODKA GORBATSCHOW TONIC
WODKA GORBATSCHOW RED BULL
WODKA GORBATSCHOW ORANGE MARACUJA CRANBERRY
JACK DANIEL'S APFEL
JACK DANIEL'S GINGER ALE
HENDRICKS-TONIC (THOMAS HENRY) MIT GURKE
BOMBAY SAPPHIRE-TONIC (THOMAS HENRY)
TANQUERAY DRY GIN-TONIC (THOMAS HENRY)
MALIBU MIT SAFT NACH WAHL
SOUTHERN COMFORT MARACUJA
MÄNNERMILCH

# Pavillon Speisekarte

JÄGERMEISTER RED BULL FLYING  
HIRSCH

## Pizza



FLAMMKUCHEN	
FLAMMKUCHEN HAWAII	9 €
NEPTUN PIZZA	10 €
THUNFISCHPIZZA	9 €
BAUERNPIZZA	8 €
PIZZA-SALAMI	8 €
PIZZA HAWAII	8 €
PIZZA GORGONZOLA	8 €
PIZZA CAPRESE	8 €
GEMÜSEPIZZA VEGETARISCH	8 €
PIZZA MARGHERITA	7 €
PIZZA HAWAII	10 €
PIZZA FLAMMKUCHEN	9 €

## Cocktails



WHISKEY SOUR
JULEP
CAIPIRINHA
MOJITO
TEQUILA SUNRISE
SEX AM STRAND
KOKOSKUSS
SCHWIMMBAD
BAILEYS COLADA
PINA COLADA
MAI TAI
LONG ISLAND-EISTEE
HURRIKAN
CUBA LIBRE



## Alkoholische Getränke



PILS  
EXPORT  
HEFEWEIZEN

DUNKLES WEIZEN  
KRISTALLWEIZEN  
RADLER  
COLA-WEIZEN  
PAULANER HEFEWEIZEN  
FÜRSTENBERG  
LADY KILLER  
HUGO  
BACARDI COLA  
KAPITÄN MORGAN COLA  
RAMAZZOTTI  
GRAPPA  
KIRSCHWASSER  
WILLIAMS CHRIST BIRNE  
SÜDLICHER KOMFORT  
COLA-BIER  
WODKA GORBATSCHOW LEMON

## Alkoholfreie Getränke



APOLLINARIS  
MINERALWASSER  
APOLLINARIS CLASSIC  
APOLLINARIS VIO STILL

TAFELWASSER  
CRODINO 5 €  
ORANGINA BLUTORANGE  
RED BULL  
RED BULL ZUCKERFREI  
COLA NULL

# Pavillon Speisekarte



SCHWEPPES BITTER LEMON	MULTIVITAMINSAFT
SCHWEPPES TONIC WATER	SAFTSCHORLE
SCHWEPPES GINGER ALE	COCA-COLA LIGHT
FRISCH GE PRESSTER ORANGENSAFT	ANANASSAFT
GRAPEFRUITSAFT	NESTE A EISTEE
APFELSAFT	BIO ORANGE 5 €
KIRSCHSAFT	COCA-COLA, SPRITE, FANTA, MEZZO-MIX
CRANBERRYSAFT	SCHWEPPES ALLE SORTEN
MARACUJA-NEKTAR	TRAUNSTEINER HELLES
BANANENNEKTAR	

## Pavillon

Schönbornplatz 1, Bruchsal,  
Germany

**Öffnungszeiten:**  
Montag 09:00-00:00  
Dienstag 09:00-00:00  
Mittwoch 09:00-00:00  
Donnerstag 09:00-00:00  
Freitag 09:00-00:00  
Samstag 09:00-00:00  
Sonntag 10:00-00:00

Gemacht mit [Speisekarte](#)

