

Aperitif

Espresso Martini Vodka, Ramazotti Crema, Espresso	0,2l	11,90€
Rosé Loma Kiyoko, Wild Berry, Cranberrynektar, Minze, Gurke	0,2l	7,50€
Campari Spritz Campari, Geldermann Carte Blanche, Soda, Zitrone	0,2l	7,20€
Lillet Jolie Lillet Rosé, Grapefruitlimonade, Salz, Limette	0,2l	7,30€
Lav'a Belle Sour Lav'a Belle Likör (Lavendel), Limettensaft, Zuckersirup, Zitrone	0,2l	7,10€
Crodino Spritz alkoholfrei Crodino, Tonic Water, Soda, Orange	0,2l	6,20€
Lillet White Peach Lillet Rosé, White Peach, Orange	0,2l	7,30€
Sarti Lemon Sarti, Bitter Lemon, Limette	0,2l	7,30€
Limoncello Spritz Limoncello, Geldermann Carte Blanche, Soda, Zitrone	0,2l	7,20€
Passion at the Disco alkoholfrei Tonic Water, Limettensaft, Passionsfruchtsirup	0,2l	6,30€
Clementino Spritz Clementino, Tonic Water, Zitronensaft	0,2l	7,50€
Pink Yuzu alkoholfrei Ginger Beer, Wild Berry, Yuzu Sirup, Sauerkirschnektar	0,2l	9,90€
Selva Berry Selva Negra, Wild Berry, Beeren	0,2l	8,50€
Negroni Gin, Campari, Belsazar Red Vermouth, Orangenzeste	0,1l	6,70€
Déjà Vu Déjà Vu, Ginger Ale, Rosmarin, Grapefruit	0,2l	7,30€
Venezero alkoholfrei Venezero (Blutorange), Tonic Water, Orange	0,2l	6,20€

Kleinigkeiten

Trüffel ³ Pommes gehobelter schwarzer Trüffel Creme	14,90€
Pinsa vom 350°C Schamottstein Tomate Basilikum Schmand Rucola	16,90€
Stuttgarter Currywurst vom Kalb Pommes Curry Limette Rote Zwiebel Cornichons	16,90€

Vorspeisen

Beef Tartar Rinderfilet Pfifferling Kerbel Rosa Pfeffer Steinchampignon	19,90€
Tropical Tuna Thunfisch Wassermelone Papaya Sesam Rose	20,90€
„Sole a Firenze“ Ur-Tomate Burrata Schwarze Olive Basilikum Rucola	18,50€
Japanischer Garten Jakobsmuschel Gurke Yuzu Lychee Genmai Szechuan	24,90€



Salate

Bunter Beilagensalat   Blatt- und Kräutersalate Rohkostsalate Nüsse	8,50€
Vitamin „Sommer“  Couscous Baby-Spinat grüner Spargel Mandel Granatapfel Sumach	15,90€
Gerne optional mit...	
gegrillten Rinderstreifen 	+9,90€
gebratenen Garnelen	+10,90€
karamellisierter Ziegenkäse	+8,50€

Suppen

„Frankreich lässt grüßen“ Edelfische Consommé Gemüse Rouille Safran	14,90€
Spargelcremesuppe Bärlauchespuma Sylter Brotchip Shiso-Mix	9,90€


Hauptspeisen

Roschdbroda  Kräuterspätzle Rotwein Rote Zwiebel	32,50€
Souffliertes Wiener Glück  Kalbsschnitzel Kartoffelsalat Gurke Kranichbeere	27,50€
Des Schwabens Leber  Kalbsleber Karotte Zwiebel Träuble Jus	27,50€
„Unser BBQ“ Flanksteak Hasselback Sellerie Tomate Bresaola	29,90€

Fisch, Meeresfrüchte und Krustentiere

8-Arm Oktopus Papaya Gurke Süßkartoffel Ingwer Wasabi	28,90€
Lotte del Mar Seeteufel Zucchini Piemonteser Haselnuss Safran wilder Spargel	29,90€
Räucherlachs Honig-Senf-Dill Kartoffelrösti Wildkräuter Meerrettich	24,90€

Vegetarisch und Vegan

China Town  Udon Gyoza Shiitake Frühlingszwiebel	22,90€
optional mit gebratenen Garnelen	+10,90€
300g heimischer Spargel aus Deutschland Kräuterkartoffeln Sauce Hollandaise Bärlauchflädle	22,90€

Offene Weine

		0,1l	0,2l
	Silvaner Spätlese trocken Winzerhof Geißendörfer, Franken	3,60€	7,10€
	Riesling Steillage, trocken Weingut Merkle, Württemberg	4,30€	8,50€
	Grauer Burgunder, trocken Weingut Waßmer, Baden	4,40€	8,60€
	Sauvignon Blanc Höhenluft, trocken B. Ellwanger, Württemberg	4,70€	9,30€
	Weißer Rubin, feinherb Weingut Zaiß, Württemberg	4,00€	7,90€
	Tyrros DOC, trocken Attilio Contini, Italien	4,40€	8,70€
	Weissburgunder, trocken Kellerei Bozen, Südtirol	4,30€	8,50€
	Roter Kristall Weißherbst, feinherb Weingut Zaiß, Württemberg	4,00€	7,90€
	406 Cuvée Höhenpunkte, trocken Collegium Württemberg, Württemberg	3,70€	7,10€
	Rosa dei Frati, trocken Ca dei Frati, Italien	4,80€	9,50€
	Trollinger Rotenberger Schlossberg Collegium Württemberg, Württemberg	3,40€	6,40€
	257 Cuvée Höhenpunkte, trocken Collegium Württemberg, Württemberg	3,70€	7,10€
	Spätburgunder, trocken Weingut Mayerle, Württemberg	4,30€	8,20€
	Primitivo Salento IGT, trocken Castello Monaci Piluna, Italien	3,90€	7,50€
	INU Cannonau di Sardegna, trocken Attilio Contini, Italien	4,40€	8,70€

Dessert und Käse

Feines aus unserer Patisserie

Delice von der Aprikose Schwarzer Sesam Sake Shiso weiße Schokolade	12,90€
Crème Brûlée von der Vanille Kokosnuss Ananas Safran Orange	12,90€
Fruchtbombe Zitrusalat frisches Obst Granatapfel	9,90€
Optional + 2 Kugeln Sorbet Ihrer Wahl	+4,90€
The Goat Bete Himbeere Dinkel Schnittlauchblüte	12,90€
Hausgemachter Kuchen aus unserer Konditorei (Angebot variiert)	

Digestif

Fleur de d'Artagnan, süß >>Le Nectar<< Dessertwein	5cl	6,30€
Brennerei Iris Krader	2cl	7,30€
Schlehen Brand, Vogelbeer Brand, Mirabelle, Quitte, Williams oder Zwetschge, Johannisbeer Likör		
Ziegler Weinbergpfirsichlikör	2cl	7,30€
Scheibel alte Zeit Apricot Brandy	2cl	7,30€
Disaronno	4cl	6,10€
Grappa Nonino Chardonnay	2cl	7,30€
Grappa Tignanello	2cl	8,60€
Berta Grappa Tre Soli Tre	2cl	11,20€
Selva Negra	4cl	6,10€
Remy Martin oder Hennessy Cognac	4cl	13,60€

Kaffeespezialitäten von der Kaffeemanufaktur i.o

Cafe Crème	3,40€
Espresso	2,90€
Espresso Macchiato	3,20€
Doppelter Espresso	3,90€
Doppelter Espresso Macchiato	4,20€
Cappuccino	4,30€
Milchkaffee	4,30€
Latte Macchiato	4,40€
Auf Wunsch servieren wir unseren Latte Macchiato auch mit Vanille	+0,50€
Auf Wunsch servieren wir unsere Kaffeespezialitäten mit Hafer /Haselnuss- oder Sojamilch	+0,50€
Heiße Schokolade	4,10€
Heiße Schokolade mit Sahne	4,40€

Tee aus dem Teehaus KE/O/Dallmayr

Tasse schwarzer Tee Darjeeling	3,90€
Tasse grüner Tee Grüner Tee Bio-Fair Trade	3,90€
Tasse Kräuter oder Früchtetee Kamille, Pfefferminze, Paradiesmischung, Insel der Sinne, Pflaume Zimt, Rooibos Vanille	3,90€

Biere

Dinkelacker Pils vom Fass	0,30l	3,80€
...als Radler	0,30l	3,80€
Dinkelacker Pils alkoholfrei	0,33l	3,80€
Dinkelacker Kellerbier vom Fass	0,30l	3,80€
...als Radler	0,30l	3,80€
Sanwald Hefeweizen vom Fass	0,50l	4,80€
...als Radler	0,50l	4,80€
Sanwald Kristallweizen aus der Flasche	0,50l	4,80€
Sanwald Hefeweizen alkoholfrei aus der Flasche	0,50l	4,80€
Rothaus Tannenzäpfle aus der Flasche	0,33l	3,80€

Softgetränke

Teinacher Mineralwasser	0,25l	3,10€
Classic, medium oder still	0,75l	7,30€
Coca Cola, Coca Cola zero, Fanta,	0,30l	4,10€
Mezzo Mix, Zitronenlimonade	0,40l	4,50€
Elephant Bay Eistee	0,33l	4,50€
Pfirsich, Zitrone, Melone, Granatapfel		
Thomas Henry	0,30l	4,50€
Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale oder Wild Berry		
Vaihinger Fruchtsäfte & Nektare	0,30l	4,30€
Naturtrüber Apfelsaft, Ananassaft,	0,40l	4,50€
Johannisbeernektar, Orangensaft, Rhabarbernektar,		
Cranberrynektar, Sauerkirschnektar oder Maracujanektar		
...als Saftschorle	0,30l	4,20€
	0,40l	4,40€
Lemonaid 	0,33l	4,60€
Limette oder Ingwer		

Cocktails & Longdrinks

Gin Tonic Monkey 47 Rosmarin und Orangenzeste	13,10€
Gin Tonic Hendricks Gurke und Limette	12,10€
Gin Tonic Windspiele Orange, Wacholderbeeren und Limette	13,90€
Gin Tonic Skin Gin Minze und Zitrone	13,90€
Gin Tonic Botanist Islay Zitrone und Wacholderbeeren	13,90€
Gin Tonic Rubus Gin Beeren	12,70€
Gin Tonic Iris Krader Zitrone und Wacholderbeeren	13,70€
Gin Tonic Bombay Zitrone	12,90€
Gin Tonic Sir Edmond Zitrone, Zimt	12,90€

Zum Gin servieren wir Fever-Tree Mediterranean Tonic

Gin Sour (Gin, Limettensaft, Zuckersirup)	9,30€
Aperol Sour (Aperol, Orangensaft, Zitronensaft, Zuckersirup)	9,30€
Caipirinha (Canario, Limetten, brauner Zucker)	12,50€
Caipirinha alkoholfrei (Ginger Ale, Maracujasaft, Limetten, brauner Zucker)	10,40€
Sex on the Beach (Vodka, Pepino Peach, Grenadine, Orangensaft)	13,50€
Munich Mule (Gin, Ginger Beer, Minze, Gurke)	12,10€
Moscow Mule (Vodka, Ginger Beer, Limette, Gurke)	12,10€
Mojito (Bacardi 3J., Soda, Limette, Minze)	12,10€
Cuba Libre (Havanna 3J., Coca Cola, Limette)	10,90€
JJ Special alkoholfrei (Apfelsaft, Ananassaft, Maracujanektar, Rhabarbernektar, Orangensaft, Grenadine)	8,80€
Pink Paloma (Selva Negra, Limettensaft, Pink Grapefruit, Meersalz, Limette)	12,10€
Pornstar Martini (Sir Edmond Gin, Maracujasirup, Zitronensaft, Maracujasaft)	13,20€
Piña Colada (Bacardi, Kokossirup, Ananassaft, Sahne, Grenadine, Beeren)	13,50€
Piña Colada alkoholfrei (Kokossirup, Ananassaft, Sahne, Grenadine, Beeren)	12,90€
Sommer im Glas (Bacardi, Pandansirup, Limettensaft, Maracujanektar)	13,50€

Bei Fragen zu Allergenen & Zusatzstoffen stellt Ihnen unser Servicepersonal gerne eine andere Karte zur Verfügung