

## APERITIF

|   |        |
|---|--------|
| Negroni Sbagliato – Sekt mit Martini Rosso und Campari verfeinert | € 6,50 |
| Hausgemache Orangen-Salbeilimonade                                | € 5,20 |
| Hausgemachte Rhabarber-Gin Bowle mit Tonic Water                  | € 7,50 |

## GETRÄNKEEMPFEHLUNG

Teinacher Genusslimonaden in den leckeren Sorten:

|   |        |        |
|---|--------|--------|
| Mango-Maracuja-Orange; Zitrone und Johannisbeere-Holunder | 0,33 l | € 3,60 |
| Tübinger Holunderblütenwunder                             | 0,2 l  | € 2,30 |
|   | 0,4 l  | € 3,20 |

## WEINEMPFEHLUNG

|        |  |     |        |
|--------|--|-----|--------|
| 2019er | Pipoli Bianco Greco / Fiano – Basilicata   |     |        |
|        | Frischer Weißwein mit gut eingebundener Säure, ideal zu Salat und leichten Gerichten | ¼ l | € 6,90 |
| 2019er | San Marzano Tramari Rosé di Primitivo  |     |        |
|        | elegant mediterran mit Pfirsich- und Himbeeraromen                                   |     |        |
|        | trockener Sommerwein perfekt für Terrassenabende                                     | ¼ l | € 7,50 |
| 2017er | Weingut Arndt Köbelin  |     |        |
|        | Spätburgunder, trocken im Holzfass ausgebaut   |     |        |
|        | Aromen von Kirschen und dunklen Beeren   | ¼ l | € 8,50 |



## **SUPPEN**

|   |        |
|---|--------|
| Kartoffelcremesuppe mit Bärlauch-Majorancroutons                  | € 6,90 |
| Tomatencremesuppe mit Toastwürfeln und Sahnehaube                 | € 6,90 |
| Maultäschle geschmälzt mit Butterzwiebeln in doppelter Kraftbrühe | € 7,30 |
| Doppelte Rinderkraftbrühe mit frischen Steinpilzen                | € 7,80 |

## **VORSPEISEN**

|  |         |
|--|---------|
| Gegrillter Chicorée mit Haselnusspolenta und Thymian-Orangensoße | € 14,50 |
| Frische Steinpilze mit Crostini und Burrata, bunt garniert       | € 15,50 |

## **VEGETARISCHE KÖSTLICHKEITEN:**

|  |         |
|--|---------|
| Panierter Kürbis mit Tomate und Käse überbacken, dazu Haselnusspolenta                           | € 16,00 |
| Hausgemachte Steinpilzmaultaschen mit frischen Steinpilzen in Kräutersoße und buntem Salatteller | € 17,80 |
| Steinpilze à la Creme mit Semmelknödel und Gemüse  | € 17,80 |

## **FISCHEMPFEHLUNG**

|  |         |
|--|---------|
| Filet vom St Petersfisch und Garnelen, gebraten, mit Oliven, Tomaten und Pestonudeln | € 27,00 |
|--|---------|



## HAUPTGERICHTE

|  |         |
|--|---------|
| Saure Kutteln nach schwäbischer Art mit Bratkartoffeln   | € 14,00 |
| Hausgemachte Maultaschen mit Röstzwiebeln,<br>Bratensoße und buntem Salatteller                                | € 14,50 |
| Paniertes Schnitzel mit Pommes frites und<br>buntem Salatteller  | € 17,90 |
| Filet vom Rind und Schwein mit Steinpilzen und Tomaten an<br>Bratensoße, dazu feines Gemüse und Spätzle        | € 24,80 |
| Wiener Schnitzel mit Pommes frites und buntem Salatteller  | € 24,90 |
| Bami Goreng – balinesisches Nudelgericht mit Filetstreifen,<br>Garnelen und knackigem Gemüse, exotisch gewürzt | € 25,90 |
| Zarter Rostbraten mit Röstzwiebeln,<br>Bratkartoffeln und buntem Salatteller                                   | € 26,80 |
| Entenbrust an Orangen-Thymiansoße mit gegrilltem Chicorée und<br>Haselnusspolenta                              | € 27,80 |
| Rinderfilet „Café de Paris“ mit hausgemachter,<br>würziger Parisbutter überbacken dazu Salat vom Buffet        | € 29,50 |
| Kalbssteak mit frischen Steinpilzen in Rahmsoße mit<br>Dinkelspätzle und buntem Salatteller                    | € 29,70 |
| Rehrücken nach Waldenbucher Art mit Schokoladen-Kirschsoße,<br>Mandelbrokkoli und Dinkelspätzle                | € 33,90 |



## DESSERTEMPFEHLUNG

|  |        |
|--|--------|
| Affogato al caffè – Vanilleeis im Espresso ertrunken                               | € 4,20 |
| Gemischtes Eis ohne Sahne  | € 4,60 |
| Gemischtes Eis mit Sahne   | € 5,20 |
| Unsere kleine Dessertüberraschung mit Espresso                                     | € 5,90 |
| „Nussknacker“<br>Vanille-, Walnuss-, Schokoladeneis, knusprige Nussmischung, Sahne | € 6,80 |
| „Copa Negra“<br>Schokoladen- und Vanilleeis mit Eierlikör, Sahne                   | € 6,80 |
| „Copa Cabana“<br>Vanille- und Walnusseis mit Banane, Batida de Coco und Sahne      | € 7,50 |
| Brombeerparfait und Mousse au Chocolat mit frischen Früchten                       | € 7,80 |
| Bunter Dessertteller<br>mit hausgemachten Spezialitäten und frischen Früchten      | € 8,20 |
| Zwetschgentarte mit Haselnussstreuseln und Vanilleeis                              | € 8,20 |

## WARMER GETRÄNKE

|                          |        |
|--------------------------|--------|
| Tasse Kaffee             | € 2,50 |
| Kännchen Kaffee          | € 4,40 |
| Tasse Espresso           | € 2,40 |
| Doppelter Espresso       | € 3,60 |
| Tasse Espresso Macchiato | € 2,80 |
| Cappuccino               | € 3,30 |
| Latte Macchiato          | € 3,30 |
| Milchkaffee              | € 3,30 |
| Heiße Schokolade         | € 3,30 |

Alle Kaffeespezialitäten servieren wir Ihnen auf Wunsch auch ohne Koffein.  
Cappuccino, Milchkaffee und Latte Macchiato können wir Ihnen auch mit geister  
Milch zubereiten.

