



APPETIZERS

Soup of yellow lentils
with coconut, curry and fried prawns
gluten free, vegan optional 10.90

Sashimi of Yellowfin tuna
coated with wasabi and peanut
on fennel orange salad
14.90 gluten free optional

Fried king oyster mushroom marinated
with Teriyaki sauce, with sweet pea puree,
red onion jam and roasted onion crunch
gluten free optional, vegan 13.90

Carpaccio of veal boiled filet
with tomato concassée, herb vinaigrette
gel of horseradish and lamb's lettuce
13.50 gluten free

Caro's appetizer selection
Carpaccio of veal boiled filet, garlic prawns,
king oyster mushrooms, grilled vegetables
und soup of yellow lentil
vegetarian optional, for one person 18.90
for two persons 27.90



MEAT

Poussin fried in the oven
with creamy truffled pointed cabbage
and pommes macaire
(preparation time approximately 30 minutes)
28,90 gluten free optional

Boeuf Bourguignon from a local farmer
braised in Burgunder wine with bacon, carrot,
champignons, shallots,
wild broccoli und pasta
gluten free optional 29.50

Duet of veal
Grilled filet und braised cheek
on creamy morel sauce with Brussels sprouts
und potato thyme gratin
35.90 gluten free

VEGETARIAN



Homemade gnocchi
with fried artichoke base,
dried tomato, butter flavoured with sage
and roasted pine nuts
20.50 **vegetarian**

Celery-steak fried in the oven
with sweet potato puree, herbal oil
and nut pesto
vegan 18.90

Savoy cabbage pockets stuffed with quinoa
on fried mushrooms and creamy truffled pointed cabbage
with crispy vegetable cigar
21.90 **vegan optional**

DESSERTS

Affogato al caffè
vanilla ice cream and Espresso
5.90 **vegetarian, gluten free**

Handmade praline
from Eve Chocolatière
vegetarian 9.20

Café Gourmand
Espresso – Mini-Crème caramel
– poppy seed lemon cake – pistachio ice cream
10.90 **vegetarian**

Baked apple rings with cinnamon panna cotta,
pear sorbet und sugared cranberries
vegan 11.90

Handmade regional ice cream
vanilla, chocolate, pistachio, yoghurt **vegetarian**
pear, black currant or lemon sorbet **vegan**
2.90 each scoop

All prices are in Euro including tax. Tip/ gratuity is not included.

NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

Teinacher Mineralwasser

natural – medium - sparkling

0.25l 2.50 0.75l 6.20

Teinacher Genuss aus der Region

Lemon lemonade

Orange and tangerine lemonade

Peach ice tea

Lemon ice tea

Cola Mix

0.33l 3.70

Tübinger Erba lemonade

Lemongrass-verbena or herb classic

0.4l – 4.20

Elderflower lemonade

from Tübingen Holunderblütenwunder

0.4l – 4.20

Juices

Vaihinger apple juice, direct juice, filtered

Vaihinger orange juice, direct juice

Vaihinger black currant juice, nectar

Vaihinger maracuja juice, nectar

Vaihinger rhubarb juice, nectar

0.2l 3.30 0.4l 4.60

Juice mixed with soda

0.2l 2.80 0.4l 3.90

Rosecker organic apple juice with soda, unfiltered

0,33l 3.70

Erfrischungsgetränke von Afri

Afri Cola or Afri Cola light

Bluna Orange

0.33l 3.50

Thomas Henry

Tonic Water

Bitter Lemon

Ginger Ale

0.2l 3.00

All prices are in Euro including tax. Tip/ gratuity is not included.

COFFEE & Co.

I O - Kaffee

Espresso
2.60

Doppelter Espresso
3.80

Espresso Macchiato
2.90

Café Creme
3.00

Café au lait
3.70

Cappuccino
3.50

Latte Macchiato
3.80

KEO - Tea

Green tea

Darjeeling, First Flush

Earl Grey

Rooibos vanilla

peppermint

herbs

camomile

wild berry

3.60

Lindt-Schokolade

Hot chocolate
3.90

Whipped cream
0.50

All prices are in Euro including tax. Tip/ gratuity is not included.



BEER MENU

Diplom Pils

from the tap

4,9% vol.

2020 World's Best Lager Classic Pilsener

0,3l - 3.80 0,5l - 4.80

Ohne Filter - NATURTRÜB

from the tap

5,6% vol.

unfiltered

0,3l - 3.80 0,5l - 4.80

Ohne Filter DUNKEL

bottle

5,6% vol.

dark beer, unfiltered

0,3l - 3.80

Hell

bottle

4,6% vol.

0,3l - 3.80

Schwarzwald Weisse HEFE-WEIZEN

bottle

5,6% vol.

0,5l - 4.80

Radler

from the tap

Mixed with Waldhaus Ohne Filter - NATURTRÜB

Mixed with soda or lemonade

0,3l - 3.80 0,5l - 4.80

Pils ALKOHOLFREI

bottle

non-alcoholic

0,3l - 3.80

Hefeweizen ALKOHOLFREI

bottle

non-alcoholic

0,5l - 4.80

All prices are in Euro including tax. Tip/ gratuity is not included.

OPEN WINE

White

- 2020 Mußbacher Riesling Edition Papillon, BIO
Bioland-Weingut Schwarztrauber, Pfalz
0.1l – 4.20
0.2l – 7.70
- 2020 Müller-Thurgau
Weingut Herzer, Saale-Unstrut
0.1l – 3.90
0.2l – 7.40
- 2019 Weißburgunder
Weingut Johannes B., Fellbach/ Württemberg
0.1l – 4.20
0.2l – 7.70
- 2021 T-Cuvée
Chardonnay, Weißburgunder, Sauvignon, Riesling
Cantina Tramin, Südtirol
0.1l – 4.30
0.2l – 7.90

Rosé

- 2020 Feine Süße, Cuvée
Bioland-Weingut Schwarztrauber, Pfalz
0.1l – 4.20
0.2l – 7.70
- 2021 Orsus Rosé Cerasuolo d’Abruzzo
Fosso Corno, Abruzzen, Italien
0.1l – 4.90
0.2l – 9.10
- 2021 Santa Christina – Vinho verde DOC Rosé
Quinta de Santa Cristina, Portugal
0.1l – 3.90
0.2l – 7.40
- 2021 Sensuade Rosato IGT
Azienda Santa Barbara, Marche, Italien
0.1l – 5.80
0.2l – 10.70

All prices are in Euro including tax. Tip/ gratuity is not included.

Red

2020	Blau-Fränkisch Bioland-Weingut Schwarztrauber, Pfalz 0.1l – 4.30 0.2l – 7.90
2019	Hauteval, 100% Carignan Saint Guilhem Le Désert, Languedoc, Frankreich 0.1l – 4.30 0.2l – 7.90
2020	Primitivo Quantum Appassimento, Cantine Francesco Minini, Apulien, Italien 0,1l – 4.60 0,2l – 8.70
2018	Rioja Crianza DOCa 96% Tempranillo, 3% Garnacha, 1% Mazuelo Bodegas Beronia, Rioja, Spanien 0,1l – 5,30 0,2l – 9.80

Aperitif and Sparkling Wine

Baumann Rieslingsekt brut, Schloss Affaltrach, Württemberg
0.1l – 5.50

Prosecco Serena DOC Spumante Extra dry, Treviso, Italien
0.1l – 5.50

Cider

Rosecker Cloudy, BIO-Cider aus Tübingen 4,0% vol.
0.33l – 4.20

All prices are in Euro including tax. Tip/ gratuity is not included.

MIXED DRINKS

Orangello Spritz

Orange liqueur from Manufaktur Broch
with Prosecco and fresh orange
0,25l – 9.50

Hugo

Fine Tübinger elderflower, prosecco, fresh lime and mint.
0,25l – 7.50

Aperol Spritz

Liqueur of bitter orange, prosecco and fresh orange.
Non-alcoholic with Crodino possible.
Non-alcoholic 0,25l – 5.50
With alcohol 0,25l – 7.50

Cassis Spritz

Crème de cassis with prosecco and black currant.
0,25l – 9.50

Ipanema

Non-alcoholic
Ginger Ale with exotic maracuja, lime, crushed ice and brown sugar.
0,25l – 6.50

Lillet Wild Berry

French aperitif wine with wild berry from Thomas Henry
0,25l – 7.50

Gin Tonic

Verschiedene Ginsorten mit dem Tonic water von Thomas Henry, Zitronenzeste und
Eis ist dieser Klassiker vollkommen.

Botanist	0,25l – 9.00
Brockman's	0,25l – 9.50
Satoshi	0,25l – 10.50
Illusionist	0,25l – 10.50

All prices are in Euro including tax. Tip/ gratuity is not included.

SPIRITUOSEN

SLYRS Single Malt Whisky Classic

43 %vol.

Die Destillerie Slyrs stellt den ersten und einzigen oberbayrischen Single Malt Whisky am Schliersee im klassischen Rau- und Freinbrandverfahren her.

Die Reifung erfolgt vorerst in Fässern aus neuer amerikanischer Weißeiche, mit einem Volumen von 225 Litern. Der Slyrs Single Malt Whisky reift für mindestens 3 bis 6 Jahren an der frischen würzigen Bergluft und ist weder kältefiltriert noch mit Farbzusatzstoffen versehen.

4cl - 12.50

Tamnavulin

Speyside Single malt scotch whisky

40 %vol.

Tamnavulin Double Cask reifte zuerst in ehemaligen Bourbonfässern bevor er seine Nachreifung in ehemaligen Sherryfässern erhielt. Tropisch-fruchtige Aromen von Birne, Pfirsich und Ananas machen diesen Whisky aus.

4cl - 7.60

Ardbeg ten

Single malt whisky

46 %vol.

Grillkohle, Asche und ordentlich Rauch ist dieser Islay-Malt etwas für wahre Whisky-Kenner. Zitrusfrüchte und Meersalz blitzen kurz auf, die Stärke des geradlinigen Whiskys liegt aber in den heftigen Torfnoten.

Zu Recht einer der ganz großen Islay-Klassiker.

4cl - 11.90

Camus VS Intensely aromatic

Cognac

40 %vol.

Der Qualitäts-Cognac wird durch seinen unverfälschten, reinen Charakter und intensiven Aromen seinem Namen gerecht. Er besticht durch blumige Aromen, die an Jasmin und Veilchen erinnern.

4cl – 6.90

Linie Aquavit

41,5 %vol.

Dieser Weinbrand ist legendär durch seine 12-monatigen Reifung in alten Sherry-Fässern in Norwegen, und für die geschmackliche Vollendung über weitere 4 Monate an Bord eines Frachters, der zweimal den Äquator (norwegisch: Linie) überquert.

2cl – 2.80

Marzadro Grappa Stravecchia

Le Diciotto Lune

41 %vol.

Dieser Blend entsteht aus den Trestern der Rebsorten Marzemino, Teroldego, Merlot, Muskat und Chardonnay. Damit dieser Grappa seinen typischen Charakter entwickelt, lässt die Distilleria Marzadro mit Sitz in Trentino ihn über einen Zeitraum von 18 Monaten in kleinen Holzfässern aus Esche, Eiche, Kirschholz und Robinie reifen.

Diesem Reifeprozess verdankt der Grappa seinen Namen „Diciotto Lune“, was übersetzt „achtzehn Monde“ bedeutet.

2cl – 6.20

Pâpidoux Calvados VSOP

40 %vol.

Nur die feinsten jungen Destillate werden von erfahrenen Kellermeistern dazu auserwählt, in einer mindestens 5 Jahre dauernden Lagerzeit zu Pâpidoux V.S.O.P. heranzureifen. Er ist ein besonders feinduftiger Calvados mit dezenter Apfelnote, abgerundet und mild im Geschmack, von großer Feinheit und Eleganz.

2cl – 4.00

Contratto Vermouth Bianco

18 %vol.

Dieser Wermut aus dem Piemont enthält neben Wermut auch Bitterorangenschale, Zimt, Muskat, Koriander, u.v.m., welche mit Weinbrand sechs Wochen mazeriert und anschließend mit Weißwein und Zucker zum Vermouth komplettiert werden.

2cl – 4.00

Killepitsch Kräuterlikör

42 %vol.

Ausschließlich natürliche Zutaten aus 98 Kräutern, Beeren und Früchten aus aller Welt machen dieses Düsseldorfer Original beliebt.
Carstens Empfehlung aus seiner Zeit in Düsseldorf.

2cl – 3.00

Licellino Limoncello

28 %vol.

Geschmacklich überzeugt dieser besondere Limoncello mit einem Aroma handgepflückter Zitrusfrüchte, setzt sich in seinem intensiven Geschmack fort und wird von einem Hauch sommerlicher Süße abgerundet.

2cl – 3.20

Manufaktur Broch

Pfirsichlikör 18 %vol.

Orangenlikör 25 %vol.

Himbeergeist 40 %vol.

Schlehengeist 40 %vol.

Kräutergeist 40 %vol.

Haselnussgeist 40 %vol.

Williams-Christ Birnenbrand 42 %vol.

Mirabellenbrand 42 %vol.

Quittenbrand 42 %vol.

Zwetschgenbrand 42 %vol.

Apfelbrand im Eichenfass 42 %vol.

Bockbierbrand im Eichenfass 46,7 %vol.

Die Früchte und Beeren werden von den Obstbauern aus der Region geerntet und von der Starzacher Brennerei zu edlen Bränden verarbeitet.

2cl – 4.50

Manufaktur Jörg Geiger

Palmische Birne 42 %vol.

Apfel im Cognacfass 42 %vol.

Der Boskoop-Apfel in einer wärmenden Fruchtigkeit, harmonisch zu den deutlichen Holztönen oder lieber die Palmische Birne im Glas mit einem filigranen, würzigen, sortentypischen Geschmack.

2cl – 3.90

**Topanito Blanco
Tequila**

40 %vol.

Direkt nach der Destillation abgefüllt ist dies ein authentisch mexikanischer Genuss.
Die hochwertige 100% Agave Qualität offenbart sich Ihnen in jedem Schluck dieses
erlesenen Tequilas.

2cl - 3.20

**Topanito Reposado
Tequila**

40 %vol.

Nach der Destillation reift dieser Tequila mehrere Monate lang in Eichenholzfässern
und erweitert damit seine feinen Agavennoten um Aromen von Vanille und Waldhonig.

2cl - 3.60

**Compagnie des Indes Latino
Gold Rum**

40 %vol.

Der Latino ist ein Blend aus Rums aus Zentralamerika.

Dieser Blend ist charakteristisch für die lateinamerikanischen Rums und liefert nach
mind. 5 Jahren Lagerung in neuen Bourbon-Fässern einen runden, komplexen und
vollmundigen Geschmack von etwas Lakritz, Ananas und kandierte tropische Früchte.

4cl - 5.90

**Grey Goose
Vodka**

40 %vol.

Weicher Winterweizen aus der Picardie und reines Quellwasser aus Gensac in der
Cognac-Region machen diesen französischen Vodka sehr angenehm.

2cl - 3.00

**Partisan Green
Vodka**

40 %vol.

Durch handwerkliche Destillation aus 100% deutschem BIO-Weizen und Kaltfilterung
mit reinem Quellwasser, entsteht der Partisan Green mit seiner Milde und dem
sanften, mineralischen Charakter.

2cl - 2.80