

JETZT RESERVIEREN!

WEIHNACHTSMENÜ

25. & 26. Dezember 2023

Tatar vom isländischen Lachs
mit Limetten-Crème fraîche, Gurken-Ingwer-Spaghetti
und rosa Pfeffer

oder

Maronencremesuppe
mit knusprigem Maronen-Bonbon

oder

Frischer Feldsalat
mit Kartoffel-Dressing,
gebratener Gänseleber und Preiselbeer-Zwiebel-Konfitüre



Rosa gebratene Brust und knusprige Keule
von der Barbarie-Ente

mit Apfel-Rotkohl und Serviettenknödeln

oder

Rücken, Braten und Ragout vom Hirsch
auf Spekulatiusjus
mit Speck-Rosenkohl und Haselnuss-Dinkelspätzle

oder

Gegrilltes Winter-Kabeljaufilet mit Kräuterkruste,
gebratenem wildem Broccoli,
tournierten Kartoffeln & Senfschaum

oder

Tagliatelle mit Wintertrüffeln,
weißer Trüffelsauce und
gebratenem wildem Broccoli



Interpretation vom Bratapfel
mit Vanille und Marzipan

oder

Käseauswahl
mit hausgemachten Chutneys und
gerösteten Nüssen

Menüpreis

HG Fleisch/Fisch 59,00 €

HG Vegetarisch 54,00 €

JETZT RESERVIEREN!



SILVESTERMENÜ 2023

Blumiger Start
Hibiskus mit Crémant

Ziegenfrischkäse Crème Brûlée
Im Kürbis mit Walnüssen, Feigen und Zupfsalat **vegetarisch**

Champagner-Schaumsuppe
mit Eismeergarnelen
oder
mit Karottenlachs **vegetarisch**

Hausgemachter Raviolo all'uovo
mit schwarzem Trüffel **vegetarisch**

Grapefruitsorbet im Eissockel
Mit Tübinger Speisekammer Rieslingsekt

Filet Wellington
mit wildem Broccoli und Selleriepüree

oder

Spinatsoufflée
mit knusprigen Enoki Pilzen und
Kartoffelschaum **vegetarisch**

Mille-feuille mit Tonkacreme
Quitte und Himbeere **vegetarisch**

€ 99,-

Reservieren Sie direkt bei unserem Servicepersonal oder online.

Alle Preisangaben in EUR inklusive MwSt.



APERITIF

DIE KLASSIKER

Nichts geht über ein klassisches Glas Rieslingsekt des Hauses Affaltrach oder ein schöner Crémant von Domaine Edmond Rentz zum Anstoßen.

0,1l – 5.50

PFLAUMEN SPRITZ

Pflaumenlikör mit Rieslingsekt, Pflaume und Rosmarin verfeinert.
Der perfekte Drink für den Herbst und Winter.

0,25l – 9.50

HUGO

Feiner Tübinger Holunderblütensirup mit prickelndem Rieslingsekt aufgegossen und mit frischer Limette und Minze verfeinert.

0,25l – 8.50

CARO'S ROYAL

Ihr persönlicher Kir Royal!

Crémant aus dem Elsass mit dem Likör Ihrer Wahl.

Alle Zutaten stammen von dem wunderbaren Weingut Edmond Rentz aus Zellenberg – eine Probe und einen Besuch wert.

Crème de Mûre Brombeere

Crème de Pêche de Vignes Weinbergpfirsich

Crème de Cerise Noire Schwarzkirsche

Crème de Cassis Schwarze Johannisbeere

0,1l – 7.50

WILD BERRY DREAMS

Alkoholfrei

Ein beeriges Highlight ganz ohne Alkohol.
Leckere fruchtige Beeren treffen auf erfrischende Minze.

0,25l – 7.00

CHAMPAGNER

AUTRÉAU DE CHAMPILLON BRUT 1ER CRU

Familie Austréau im Dorf Champillon - ein kleines Weingut, das mehr auf Klasse anstatt Masse setzt. Tiefes Aroma in denen frische Früchte dominieren, ein vollmundiger Champagner mit viel Eleganz

Piccolo Flasche 0,2l – 24.00

Alle Preisangaben in EUR inklusive MwSt.

VORSPEISEN



APERITIF-EMPFEHLUNG

Champagner
Autréau de Champillon
brut 1er Cru
0.2l 26.00

Kürbis-Kokossuppe
mit Kürbiskern-Kartoffelzigarre
vegan, glutenfrei möglich 10,50

Konfierte Steckrübe
mit süß-saurem Gemüse,
Limettencreme, Miso-Reduktion
und Sesam

14.20 vegan, glutenfrei möglich



Vitello tonnato
rosa gegartes Kalbfleisch mit
Thunfisch und Kapern
glutenfrei, laktosefrei 15.90

Rote Bete Tatar
mit Orange, Walnüssen,
Feldsalat und Ziegenkäseespuma

14.50 vegan möglich, glutenfrei



laktosefrei

vegetarisch möglich, glutenfrei möglich



WEIN-EMPFEHLUNG

2020
T-Cuvée
Cantina Tramin,
Südtirol
0.1l - 5.20
0.2l - 9.50
0,75l - 33.50

Caro's Vorspeisenteller
Rote Bete Tatar, Vitello tonnato,
eingelegtes Gemüse, Knoblauch-Garnelen,
konfierte Steckrübe, gegrilltes Gemüse
und Kürbis-Kokossuppe
für eine Person 19.50

für zwei Personen 29.50

FLEISCH



Ossobuco milanese
Beinscheibe vom Zwiefalter Kalb
mit Gremolata, wildem Broccoli
und Safranrisotto
29.50 **glutenfrei**



WEIN-EMPFEHLUNG

2018
Vegliamonte Alba DOC
80% Nebbiolo, 20%
Barbera
Parusso, Piemont
0,75l – 84.00



WEIN-EMPFEHLUNG

2020
Big Ben, Cuvée
Cabernet Franc,
Cabernet Sauvignon,
Zweigelt, Syrah,
Samtrot
Weingut Schmalzried,
Korb/Württemberg
0,75l – 49.00

Französische Barberie-Entenbrust
und knusprige Keule von der Freilandgans
mit Apfel-Rotkohl, glasierten Maronen
und saftigen Käse-Lauchknödeln
33.90

Rosa gebratener Rücken
und saftig geschmorte Backe
vom bayerischen Hirsch
mit getrüffeltem Spitzkohl
und hausgemachten Haselnuss-Spätzle
38.50 **laktosefrei möglich**



WEIN-EMPFEHLUNG

2019
Cabernet Sauvignon
Cederberg
Westkap, Südafrika
0,75l – 69.00





VEGETARISCH

Cremiges Safranrisotto
mit geschmortem Ofenfenchel,
Ofentomaten, Pinienkernen
und Rucolapesto

22.90 **vegan möglich**, **glutenfrei**



WEIN-EMPFEHLUNG

2022

Sauvignon blanc Les
Fleurs de Montblanc
Les Vignerons de
Montblanc, Languedoc
0,75l 27.50



WEIN-EMPFEHLUNG

2022

Bone Dry Rosé
Reichsrat von Buhl,
Pfalz

0,1l - 5.40
0,2l - 9.70
0,75l - 34.50

Gebratene Kürbis-Kartoffelrösti
mit Ofenkürbis, gebratenem Grünkohl
und Thymianschaum
glutenfrei, **vegan** 23.50



Dinkel-Quiche von Pastinake und Birne
mit Birnenchutney, Feldsalat
und gerösteten Walnüssen

24.50 **vegan**



WEIN-EMPFEHLUNG

2022

Lieblingswein
Grauburgunder
Tübinger
Speisekammer, Baden
0,1l - 4.30
0,2l - 7.90
0,75l - 27.50

DESSERT

Zimt-Zwetschgen gratiniert
mit Vanillecreme und Vanilleeis

9.20 **vegetarisch**, **glutenfrei**



WEIN-EMPFEHLUNG

2018
Bechtheimer
Rieslaner, Auslese,
edelsüß
Ökonomierat Johann
Geil Erben,
Wonnegau/
Rheinhessen
0.5l 32.00



WEIN-EMPFEHLUNG

2020
Gewurztraminer
Rotenburg
Domaine Edmond
Rentz, Elsass
0.375l 24.00

Hausgemachtes Quarktörtchen
mit Kompott und Sorbet
von Waldbeeren

vegetarisch 9,90



WEIN-EMPFEHLUNG

2013
Riesling Armand,
Kabinett, VDP,
lieblich
Reichsrat von Buhl,
Pfalz
0.75l 35.00

Café Gourmand

Crème Brûlée, Mini-Schokoküchlein,
gratinierten Zwetschgen, Pistazieneis,
Espresso, Früchte

12.90 **vegetarisch**, **glutenfrei möglich**



Auswahl handgemachter Pralinen von
Eve chocolatière
aus der Tübinger Haaggasse

vegetarisch 9.30

Hofgemachtes Eis aus dem Lautertal

Vanille, Pistazie, Schokolade **vegetarisch**

Mango-, Erdbeer-, Blutorange-, Waldbeer-, Zitronensorbet **vegan**

3.10 pro Kugel

OFFENE WEINE

WEIßWEIN

- 2022 Lieblingswein Grauburgunder
Tübinger Speisekammer, Baden
0.1l – 4.30
0.2l – 7.90
0,75l – 27.50
- 2022 T-Cuvée
Chardonnay, Weißburgunder, Sauvignon,
Riesling
Cantina Tramin, Südtirol
0.1l – 5.20
0.2l – 9.50
0,75l – 33.50
- 2021 Riesling „Les Comtes“
Domaine Edmond Rentz
0.1l – 5.80
0.2l – 10.80
0,75 l – 37.50
- 2021 Weißer Löwe VDP, BIO, trocken
Cuvée aus Grau-, Weißburgunder & Riesling
Weingut Graf Adelman, Kleinbottwar, Württemb.
0.1l – 5.90
0.2l – 10.90
0.75l – 39.00

ROSÉ

- 2022 Feine Süße, Cuvée, halbtrocken, BIO
Bioland-Weingut Schwarztrauber, Pfalz
0.1l – 4.60
0.2l – 8.60
0,75l – 29.50
- 2022 Rosé d'Alsace AOC, Pinot noir, trocken
Domaine Edmond Rentz, Elsass,
Frankreich
0,1l – 4.60
0.2l – 8.60
0,75l – 29.50

ROT

2022	Hauteval, 100% Carignan Saint Guilhem Le Désert, Languedoc, Frankreich 0.1l – 3,80 0.2l – 6,90 0,75l – 24.50
2020	Blau-Fränkisch, BIO Bioland-Weingut Schwarztrauber, Pfalz 0.1l – 4.60 0.2l – 8.60 0,75l – 29.50
2021	Primitivo Quantum Appassimento, Cantine Francesco Minini, Apulien, Italien 0,1l – 5.20 0,2l – 9.50 0,75l – 33.50
2020	Rioja Crianza DOCa 96% Tempranillo, 3% Garnacha, 1% Mazuelo Bodegas Beronia, Rioja, Spanien 0,1l – 5,30 0.2l – 9.80 0,75l – 35.00

APERITIF UND SCHAUMWEINE

Rieslingsekt brut, Tübinger Speisekammer, Württemberg
0.1l – 5.50

Cremant d'Alsace Brut Tradition, AOC, trocken
Domaine Edmond Rentz, Elsass, Frankreich
0.1l – 5.50

CIDER

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

MISCHGETRÄNKE

PFLAUMEN SPRITZ

Pflaumenlikör mit Rieslingsekt, Pflaume und Rosmarin verfeinert.
Der perfekte Drink für den Herbst und Winter.

0,25l – 9.50

HUGO

Feiner Tübinger Holunderblütensirup mit prickelndem Rieslingsekt aufgegossen und mit frischer Limette und Minze verfeinert.

0,25l – 8.50

CARO'S ROYALE

Ihr persönlicher Kir Royal!
Crémant aus dem Elsass mit dem Likör Ihrer Wahl.
Crème de Mûre *Brombeere*
Crème de Pêche de Vignes *Weinbergpfirsich*
Crème de Cerise Noire *Schwarzkirsche*
Crème de Cassis *Schwarze Johannisbeere*

0,1l – 7.50

WILD BERRY DREAMS

Alkoholfrei

Ein beeriges Highlight ganz ohne Alkohol.
Leckere fruchtige Beeren treffen auf erfrischende Minze.

0,25l – 7.00

APEROL SPRITZ

Das klassische Original aus Bitterorange mit Rieslingsekt gemischt.
Frische Orange rundet dieses sommerliche Getränk ab.
Als alkoholfreie Variante mit Crodino möglich.

Alkoholfrei 0,25l – 6.50

Mit Alkohol 0,25l – 8.50

LILLET WILD BERRY

Der französische Aperitif-Wein mit fruchtigem Wild Berry von Thomas Henry und Beeren ist der perfekte Begleiter für sommerliche Tage.

0,25l – 8.50

GIN TONIC

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

Bombay Sapphire 0,25l – 9.50

Brockman's 0,25l – 10.00

Botanist 0,25l – 10.50

Illusionist 0,25l – 11.00

Alle Preisangaben in EUR inklusive MwSt.



BIERKARTE

DIPLOM PILS

Vom Fass

Das hopfig-herbe Geschmackserlebnis mit 4,9% vol.
100 % Naturhopfen-Dolden machen das Premium-Pils
zu einem wahren Gewinner.

2020 wurde es zum World's Best Lager Classic Pilsener gekürt.

0,3l – 4.00 0,5l – 5.20

OHNE FILTER – NATURTRÜB

Vom Fass

Die pure und intensive Biererfahrung mit 5,6% vol.
Dieses besondere naturtrübe Bier ist erfrischend fruchtig und besitzt eine feine
Ausgewogenheit durch seine Hefe, das Malz und den dezent bitteren Hopfen.

0,3l – 4.00 0,5l – 5.20

OHNE FILTER DUNKEL

Der unfiltrierte, dunkle, etwas andere Biergenuss mit 5,6% vol.
Die schonend gerösteten, karamellisierten Spezialmalze verleihen die
kastanienbraune Farbe und die besonders vollmundig-würzige Aromanote.

0,3l – 4.00

HELL

Ein Stück bayrische Bierkultur aus dem Schwarzwald mit 4,6% vol.
Eine vollmundig, mild gehopft und eine malzige Frische macht diesen Biercharakter
stark.

0,3l – 4.00

SCHWARZWALD WEISSE HEFE-WEIZEN

Das ultimative Frische-Erlebnis mit feiner obergäriger Hefe mit 5,6% vol.
Spritzig-mild und fruchtig mit einem feinen Hefe-Aroma.

0,5l – 5.20

RADLER

Frisch gemischt

Gemischt mit Waldhaus Ohne Filter – NATURTRÜB vom Fass.
Süß oder sauer gespritzt.

0,3l – 4.00 0,5l – 5.20

PILS ALKOHOLFREI

Ein klarer Kopf, aber voller Geschmack.
Eine neu gezüchtete Hefe vergärt das Bier. Dadurch muss nachträglich kein Alkohol
entzogen werden. Das erhält den ursprünglichen, natürlichen Geschmack und die
Frische.

0,3l – 4.00

HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI

Keine Abzüge im Geschmack – maximale Erfrischung,
das Hefeweizen für heiße Tage.

0,5l – 5.20

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

TEINACHER MINERALWASSER

Still – Medium - Klassik

0.25l 2.60 0.75l 6.80

TEINACHER GENUSS AUS DER REGION

Limonade Zitrone

Limonade Orange-Mandarine

Cola Mix

0.33l 3.80

TÜBINGER ERBA LIMONADEN

Holunderblüte -Zitronenmelisse,

Zitronengras-Verbene oder Kräuter-Klassik

0.4l – 4.60

SÄFTE UND NEKTAR

Vaihinger Apfel, Direktsaft, klar

Vaihinger Orange, Direktsaft

Vaihinger Johannisbeere, Nektar

Vaihinger Maracuja, Nektar

0.2l 3.30 0.4l 5.20

Fruchtsaftschorle

0.2l 2.90 0.4l 4.10

Rosecker Bio-Apfelsaftschorle, naturtrüb

0,33l 3.80

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE VON AFRI

Afri Cola oder Afri Cola light

Bluna Orange

0.33l 3.80

THOMAS HENRY GETRÄNKE

Tonic Water/ Bitter Lemon/ Ginger Ale

0.2l 3.30

Alle Preisangaben in EUR inklusive MwSt.

HEIßGETRÄNKE

I O – KAFFEE

Espresso

2.90

Doppelter Espresso

4.20

Espresso Macchiato

3.20

Café Creme

3.30

Café au lait

4.30

Cappuccino

3.80

Latte Macchiato

4.30

KEO – TEE

Grüner Tee

Darjeeling, First Flush

Earl Grey

Rooibos Vanille

Pfefferminze

Kräuterharmonie

Kamille

Waldbeere

3.90

LINDT-SCHOKOLADE

Heiße Trinkschokolade

4.20

Extra Schlagsahne

0.70

SPIRITUOSEN

SLYRS SINGLE MALT WHISKY CLASSIC

43 %VOL.

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

Die Reifung erfolgt in Fässern aus neuer amerikanischer Weißeiche, mit einem Volumen von 225 Litern. Der Slyrs Single Malt Whisky reift für mindestens 3 bis 6 Jahre 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, puren 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 – 3.80

Alle Preisangaben in EUR inklusive MwSt.

MARZADRO GRAPPA STRAVECCHIA
LE DICIOOTTO 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 – 6.90

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 – 5.00

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 – 3.50

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 – 4.00

MANUFAKTUR BROCH

PFIRSICHLIKÖR	18 %VOL
ORANGENLIKÖR	25 %VOL
WILLIAMS CHRIST-BIRNENLIKÖR	20 %VOL.
GRAPEFRUITLIKÖR	20 %VOL.
HIMBEERGEIST	40 %VOL.
SCHLEHENGEIST	40 %VOL.
KRÄUTERGEIST	40 %VOL.
HASELNUSSGEIST	40 %VOL.
WILLIAMS-CHRIST BIRNENBRAND	40 %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 – 4.90

MANUFAKTUR JÖRG GEIGER

PALMISCHE BIRNE	42 %VOL.
APFEL IM COGNACFASS	42 %VOL.

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

2cl – 4.90

EAU DE VIE D'ALSACE – DOMAINE EDMOND RENTZ

POIRE WILLIAM EXCEPTIONNELLE	45% VOL.
VIEILLE PRUNE	43% VOL.
MIRABELLE RÉSERVE	45% VOL.

Das elsässische Weingut stellt Brände in höchster Qualität und höchstem Geschmack her. Man schmeckt ein Stück des Herzen Frankreichs.

2cl – 4.90

Alle Preisangaben in EUR inklusive MwSt.

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 – 4.20

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 – 3.80

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