

Herzlich Willkommen
bei uns in



CARO'S
Restaurant

Wir freuen uns Sie als unsere Gäste begrüßen zu dürfen
und wünschen Ihnen eine genussvolle Zeit.

Unsere Speisen werden frisch und aus vorwiegend regionalen
Zutaten für Sie zubereitet.

Wir bitten Sie, falls es mal einen Moment dauern sollte,
bis Sie Ihr Essen auf dem Tisch haben, um Ihr Verständnis. Wir
kochen ohne Mikrowelle, verwenden keine Fertigprodukte oder
Geschmacksverstärker.
Einfach frisch & lecker.

Wenn Sie es eilig haben sollten, teilen Sie dies bitte unserem
Servicepersonal vorab mit.

Falls doch einmal etwas nicht so ist wie Sie es sich vorgestellt
haben sagen Sie es doch uns
und wir werden uns sofort darum kümmern.

Wir wünschen Ihnen einen rundum angenehmen Aufenthalt!
Und bitte schalten Sie Ihr Mobiltelefon lautlos. Danke.

Ihr Team von Caro's Restaurant

Unsere Öffnungszeiten

Dienstag bis Samstag

17.30 - 24 Uhr (letzte Küchenbestellung 21 Uhr)

Freitag & Samstag

12-14 - 30 Uhr (letzte Küchenbestellung 14 Uhr)

Wir sind wieder empfohlen vom Guide Michelin 2026

RESTAURANT
SELECTION
MICHELIN
GUIDE
2026



Schmeck den Süden *Gastronomen* Baden-Württemberg

SO SCHMECKT BADEN-WÜRTTEMBERG

Aus Überzeugung von Regionalität und Unterstützung regionaler Partner haben wir uns den „Schmeck den Süden“-Gastronomen angeschlossen.

Jedes unserer, mit dem baden-württembergischen Löwen gekennzeichneten Gerichte, kochen wir ausschließlich mit Produkten aus unserer Region. Lediglich Produkte zur Dekoration oder als Topping sind auch außerhalb vom Ländle erlaubt.

Regionaler Anbau bedeutet kurze Transportwege und absolute Frische der Produkte. Regionale Küche ist saisonale Küche: auf den Teller kommt das, was die Jahreszeit hergibt. Mit kreativer Leidenschaft. Das ist die Philosophie der „Schmeck den Süden“-Gastronomen. Dafür stehen wir und lassen uns jährlich von einer unabhängigen Institution kontrollieren.

Unsere regionalen Lieferanten für unsere Speisekarte sind:

 Fangfrische Forelle & Saibling: Ermstalfischerei Bad Urach

 Lammspezialitäten: Schäferei Stotz, Münsingen

 Schwein, Rind & Büffel: Metzgerei Failenschmid, St. Johann

 Geflügelfleisch: Metzgerei Failenschmid

 Mehl und Eier vom Hofgut Martinsberg, Rottenburg

 Ziegenkäse und Alblinsen: Die Käsmacher, Weil im Schönbuch

 Salat und Gemüse, Früchte: Schmidgärtnerei, Tübingen

 Käse: Hohensteiner Hofkäserei, Hohenstein

 Speiseeis: Lautertaleis Indelhausen

Alle Preisangaben in EUR inklusive MwSt.



Die Klassiker

Nichts geht über ein klassisches Glas Rieslingsekt aus Württemberg oder ein schöner Elsässer Crémant von der Domaine Edmond Rentz zum Anstoßen.
0,1l – 6.00

Earl Grey mule

Lernen Sie den Teeblend von Kakuzo kennen.
Earl Grey mit Vodka trifft auf würziges Ginger Ale, Ingwer & Limette.
Was für eine fantastische Kombination!
0,2l – 10.50

Negroni oder Neu: WHITE NEGRONI!!!

Mit dem schwäbischen Broch B1 Gin,
Vermouth Contratto Rosso und Kakuzo Cherry Bitter
wird Ihnen warm ums Herz.
0,15l – 11.00 | [alkoholfrei möglich](#)

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 – 8.00

Champagner

Autréau de Champillon Brut 1er Cru

Familie Autréau 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 – 26.00

*Alle Weinbasierten Getränke enthalten Sulfite
und sind geschwefelt.*

Alle Preisangaben in EUR inklusive MwSt.

Siegfried Rose Wild Berry

Alkoholfrei

Der fruchtig, florale alkoholfreie Wonderleaf Rosé Gin
zusammen mit Wild Berry Limonade und
Beerenfrüchten – ein Gedicht!
0,2l – 9.50

Limoncello Spritz

Spritziger Aperitif mit Licellino Limoncello
aus sizilianischen Zitronen,
Rieslingsekt, Zitrone und Bitter Lemon auf Eis
0,2l – 9.50

Hugo

Feiner Tübinger Holunderblütensirup mit
prickelndem Rieslingsekt aufgegossen und mit
frischer Limette und Minze verfeinert.
0,2l – 9.50

Violet Rhabarber Spritz

Ein fruchtiger, erfrischender und frühlingshafter Start.
Violet Aperitif, Rieslingsekt, Zitrone und Minze.
0,2l – 10,50 | [alkoholfrei möglich](#)

Lillet Wild Berry

Lillet blanc, Thomas Henry
Wild Berry Limonade und Beeren
0,2l – 9.50

Aperol Spritz

Das klassische Original aus Bitterorange mit
Rieslingsekt gemischt. Frische Orangen runden
diesen Aperitif ab.
0,2l – 9.00

Gin Tonic

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

Satoshi Gin aus Ludwigsburg	0,15l – 11.00
Broch B1 Gin aus Wachendorf	0,15l – 11.00
Botanist	0,15l – 11.00
Illusionist	0,15l – 11.00
Hendrick's	0,15l – 11.00
Monkey 47	0,15l – 11.00



GENIEßER-MENÜ IM JULI



Sie können die Speisen auch einzeln bestellen.

~ ERSTER GANG ~

Coppa di Biosphäre vom Albschwein

Melone – Parmesan – Portwein

Enthält Milch pasteurisiert, Sesam, Alkohol

glutenfrei, laktosefrei möglich

17,90

oder

Tatar vom Bio-Lachs

Orange – Schmand – Radieschen

Enthält Laktose, Senf, Fisch

laktosefrei möglich, glutenfrei

17,90

oder

Frische gebratene Pfifferlinge

Gegrillte Aprikosen – Crema di Balsamico

Enthält Knoblauch, Sulfite, Farbstoff

vegan, glutenfrei

14,90

oder

Karamellisierter Ziegenfrischkäse

Zupfsalat – frische Beeren – Walnuss

Enthält Ziegenmilch pasteurisiert, Senf, Sulfite

vegetarisch, glutenfrei

14,90



~ ZWEITER GANG ~

Geeiste Gazpacho von Wassermelone

Riesengarnele – Rosmarin

Enthält Weizen, Knoblauch, Krustentiere

vegan möglich

14,90

Alle Preisangaben in EUR inklusive MwSt.

~ DRITTER GANG ~

Cremiges Arborio-Risotto

Pfifferlinge – Frühlingszwiebeln – Parmesan

Enthält Kuhmilch pasteurisiert, Weißwein

vegan möglich, glutenfrei

25,90

oder

Blätterteig-Zucchini-Rose

Ratatouille – Thymianschaum – Rosmarinkartoffeln

Enthält Soja, Knoblauch

vegan

25,90

oder

Pfannenbrot

Ziegenfrischkäse – Feigen – Tomaten – Zupfsalat

Enthält Soja, Sellerie

vegetarisch, laktosefrei möglich

25,90

oder

Lammcurry a la Robert Hülsmann

wilder Broccoli – Mandelreis

Enthält Mandeln, Sellerie, Sulfite, Knoblauch

glutenfrei, laktosefrei möglich

29,90

oder

Pollo fino vom deutschen Hähnchen

Chicoree – Rosmarinkartoffeln – Tomaten

Enthält Senf, Sulfite, Feta aus pasteurisierter Milch

glutenfrei, laktosefrei möglich

29,90

oder

Filet vom Albschwein

Spinat – Pfifferlinge – Kartoffelgratin

Enthält Sulfite, Sellerie, Kuhmilch pasteurisiert, Senf, Knoblauch

glutenfrei, laktosefrei möglich

33,90

oder

Schwertfischsteak vom Grill

Kapernbutter – Tomaten – Spinat – Tagliatelle

Enthält Fisch, Butter, Sellerie, Weizen

glutenfrei möglich, laktosefrei möglich

33,90

Alle Preisangaben in EUR inklusive MwSt.



~ VIERTER GANG ~

Geeistes Pfirsichsüppchen Bellini
Sekt – Himbeersorbet – frische Himbeeren

vegan, glutenfrei

13,90



oder

Zitronen-Quarkmousse

Karamellisierte Kirschen - Mandelhippe

Enthält Kuhmilch pasteurisiert, Ei, Weizen, Gelatine

glutenfrei möglich

13,90



oder

Mango-Kokos-Panna cotta

Kiwi – Mango – Schokocrumble

Enthält Soja

vegan, glutenfrei

13,90

oder

3 Kugeln nach Wahl

Hofgemachtes Eis aus dem Lautertal

Pistazie, Weiße Schokolade, Joghurt

Enthält Kuhmilch, Ei, Mandel, Soja

vegetarisch, glutenfrei möglich

Rhabarber-Himbeere, Mango, Limette-Minze

Enthält Mandel, Soja

vegan, glutenfrei möglich

13,80



Menüpreis

3-Gang

(ohne Suppe oder ohne Dessert)

Vegetarisch € 49,-

Lamm/Hähnchen € 57,-

Schwein/Fisch € 61,-

4-Gang

Vegetarisch € 59,-

Lamm/Hähnchen € 69,-

Schwein/Fisch € 73,-

Bitte entscheiden Sie sich im Voraus für die Anzahl der Gänge.

Wir gewähren keinen Rabatt

bei Nicht-Verzehr von gewählten Menü-Gängen.

Alle Preisangaben in EUR inklusive MwSt.

OFFENE WEINE

Alle Weine enthalten Sulfite und sind geschwefelt.

Weißwein

2025	Lieblingswein Grauburgunder Exklusivabfüllung, Kraichgau, Baden 0.1l – 4.90 0.2l – 8.60 0,75l – 29.50
2025	T-Cuvée bianco (Cuvée aus Chardonnay, Weißburgunder, Sauvignon und Riesling) Cantina Tramin, Südtirol 0.1l – 5.20 0.2l – 9.50 0,75l – 34.50
2024	Riesling „Les Comtes“ BIO Domaine Edmond Rentz 0.1l – 5.90 0.2l – 10.80 0,75 l – 36.50
2025	Weißburgunder BIO Sabine Koch, Tübingen-Unterjesingen 0.1l – 5.90 0.2l – 10.80 0.75l – 36.50

Rosé

2025	T-Cuvée Rosato (Cuvée aus Merlot, Lagrein und Pinot Nero) Cantina Tramin, Südtirol 0.1l – 5.20 0.2l – 9.50 0,75l – 34.50
2025	Spätburgunder Rosé trocken BIO Sabine Koch, Tübingen-Unterjesingen 0,1l – 5.90 0.2l – 10.80 0,75l – 36.50

*Alle Weine enthalten Sulfite
und sind geschwefelt.*

Alle Preisangaben in EUR inklusive MwSt.

Rot

2023	Hauteval Cuvée aus Grenache, Syrah & Mourvèdre Saint Guilhem Le Désert, Languedoc, Frankreich 0.1l – 4.90 0.2l – 8.60 0,75l – 29.50
2024	Primitivo Terrapieno Appassimento, Tagaro, Apulien, Italien 0,1l – 5.60 0,2l – 9.90 0,75l – 35.50
2021	Rioja Crianza DOCa 95% Tempranillo, 5% Mazuelo Bodegas LAN, Rioja, Spanien 0.1l – 5.20 0.2l – 9.50 0,75 l – 34.50
2023	Lemberger Grosheppach, trocken BIO Weingut Leon Gold, Remstal, Württemberg 0.1l – 5.90 0.2l – 10.80 0,75 l – 36.50

Aperitif und Schaumweine

Rieslingsekt brut, Tübinger Speisekammer, Württemberg
0.1l – 6.00

Cremant d'Alsace Brut Tradition, AOC, trocken, **BIO**
Domaine Edmond Rentz, Elsass, Frankreich
0.1l – 6.00



BIERKARTE

Alle Biere enthalten Gerste und Weizen.

Hirsch Pils

Vom Fass

Die pure und intensive Biererfahrung mit 5,0% vol.
Hell leuchtendes, glanzfeines Gelb wird mit klarweißem Schaum gekrönt.
Drei Gaben Aromahopfen machen dieses Bier zu einem erfrischenden, appetitanregenden Trinkgenuss.

0,3l – 4.30 0,5l – 5.50

Hirsch Helles

Vom Fass

Ein Stück bayerische Bierkultur aus Schwaben mit 4,8% vol. Mild, süffig und hervorragend geeignet, um einen richtigen Bierdurst zu stillen.

0,3l – 4.30 0,5l – 5.50

Hirsch Zwuckl UNFILTRIERT

Ein Kellerbier mit 5,2%vol. mit einer fülligen Malznote am Gaumen, die an frischen Brotteig erinnert, wird vom zunächst zurückhaltenden Hopfen begleitet, der den Nachtrunk deutlich beherrscht.

0,33l – 4.30

Hirsch Hefe Weisse

Das ultimative Frische-Erlebnis mit feiner obergäriger Hefe mit 5,4%vol und sahnigem, feinporigem Schaum und satter, kräftiger Trübung. Leicht cremig und geschmeidig im Antrunk schmeckt sie angenehm nach Banane, Aprikose und Ananas, abgerundet durch eine feine Zitrusnote.

0,5l – 5.50

Hirsch Dunkle Weisse

Dieses obergärige Bier besticht mit einem intensiv leuchtenden Kastanienbraun, gekrönt von einem schönen festen Schaum und 5,4%vol. Aromen von Erdbeervollmilchschokolade, Karamell, Lakritze & Gewürznelken, mit feiner Säure von Mango und ganz dezentes Hopfenbitter

0,5l – 5.50

Hirsch Hefe Weisse ALKOHOLFREI

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

0,5l – 5.50

Hirsch Helles ALKOHOLFREI

0,33l – 4.30

Natürliches Donau Radler

Unser Hirsch Gold trifft auf den natürlichen, prickelnden Geschmack fruchtiger Zitrone. Mit Zucker gesüßt, erfrischend säuerlich und spritzig

0,33l – 4.30

Alle Preisangaben in EUR inklusive MwSt.

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Teinacher Mineralwasser

Still – Medium – Klassik

0.25l 3,20 0.75l 7,50

Tafelwasser

0.2l 1,80 0.4l 2,80 1l 4,90

Hausgemachte Limonaden

Holunderblüte | Zitrone | Orange-Thymian

0.4l – 5,90

Säfte und Nektar

Vaihinger Apfel, Direktsaft, klar

Vaihinger Orange, Direktsaft

Vaihinger Johannisbeere, Nektar

Vaihinger Maracuja, Nektar

0.2l 4,00 0.4l 5,80

Fruchtsaftschorle

0.2l 3,60 0.4l 4,80

Albschorle Apfel, naturtrüb

0,33l 4,00

Erfrischungsgetränke von Afri

Afri Cola

Afri Cola light

Bluna

Afri Cola Mix

enthält Koffein und Farbstoff E150d

0.33l 4,00

Thomas Henry Getränke

Tonic Water/ Bitter Lemon/ Ginger Ale

enthält Chinin, Ascorbinsäure & Citronensäure

0.2l 3,50

Alle Preisangaben in EUR inklusive MwSt.

HEISSGETRÄNKE

Kaffee

Alle Kaffeegetränke enthalten von Natur aus Koffein.

Espresso

3.20

Doppelter Espresso

4.60

Espresso Macchiato

3.40

Café Creme

3.60

Café au lait

4.50

Cappuccino

4.00

Latte Macchiato

4.50

Tee

Darjeeling, First Flush

Earl Grey

Rooibos Vanille

Pfefferminze

Waldbeere

Kamille

4.20

Lindt-Schokolade

Heiße Trinkschokolade

4.50

Extra Schlagsahne

0.70

Alle Preisangaben in EUR inklusive MwSt.

SPIRITUOSEN

Glen Moray

Speyside, Scotland, Single malt whisky

46 %vol.

Rauchiges Aroma mit Vanille, Rhabarber und Leder.
Im Geschmack rachige und würzige Noten mit Vanille. Im Abgang lang und süß.

Auf Gersten- und Weizenbasis

4cl – 6.50

Tamnavulin Sherry Cask

Speyside, Scotland Single malt 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.

Auf Gersten- und Weizenbasis

4cl – 6.50

SLYRS

Schliersee, Germany, Single Malt Whisky

43 %vol.

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

Die Reifung erfolgt in Fässern aus neuer amerikanischer Weißeiche, mit einem Volumen von 225 Litern. Er reift für mindestens 3 bis 6 Jahre an der frischen würzigen Bergluft und ist weder kältefiltriert noch mit Farbzusatzstoffen versehen.

Auf Gersten- und Weizenbasis

4cl – 12.50

Ardbeg ten

Islay, Scotland, 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.

Auf Gersten- und Weizenbasis

4cl – 12.50

Portwein Gran Cruz 10 Years

Porto Cruz

19 %vol.

Dieser kraftvolle Portwein präsentiert uns am Gaumen einen fruchtbetonten Geschmack, was natürlich auch auf sein restsüßes Geschmacksprofil zurückzuführen ist. Auf der Zunge zeichnet er sich durch seine wuchtige Textur aus. Durch die ausgeglichene Fruchtsäure schmeichelt der Port mit samtigem Mundgefühl.

5cl – 5.00

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 – 5.90

Papidoux 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.

4cl – 5.40

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 – 7.80

Contratto Vermouth Bianco/ Rosso

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.

5cl – 5.00

Manufaktur Broch

Pfirsichlikör 18 % vol
Orangenlikör 25 % vol
Williams Christ-Birnenlikör 20 % vol.
Grapefruitlikör 20 % vol.
Sauerkirschlikör 25 % vol
Pflaumenlikör 25 % 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.
Kirschbrand 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 (bis auf Zitrusfrüchte und Mirabellen) und von der Starzacher Brennerei zu edlen Bränden verarbeitet.
2cl – 5.30

Manufaktur Jörg Geiger

Palmische Birne 42 % vol.
Apfel im Cognacfass 42 % vol.
Der Boskoop-Apple in einer wärmenden Fruchtigkeit mit deutlichen Holztönen oder lieber die Palmische Birne mit einem filigranen, würzigen, sortentypischen Geschmack.
2cl – 5.30

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 bestem Geschmack her. Man schmeckt ein Stück des Herzen Frankreichs.
2cl – 5.30

Don Papa Rum

40 % vol.

Ein köstlicher Rum von den Philippinen, hergestellt aus dem besten Zuckerrohr der Insel Negros. Er ist bekannt für sein reichhaltiges und süßes Geschmacksprofil. Anklänge von Vanille und Karamell. Im Mund süße Explosion von getrockneten Früchten und Honig mit subtiler Würze.

Pur oder als Cocktail ein Genuss!

4cl – 7.50

Botucal Reserva Exclusiva

Rum

40 % vol.

Dieser venezuelanische Rum steht für ein facettenreiches, beinahe luxuriöses Aroma. Er gibt sich an der Nase vielschichtig mit süßen, fruchtigen und würzigen Tönen. Im Geschmack bietet er üppige, ergiebige Noten von reifen Tropenfrüchten, weicher Süße, Gewürzen und einem Hauch von Nuss. Ein seidiges bis manchmal schweres Mundgefühl begleitet das Trinkerlebnis, das einen mittleren bis kräftigen Körper aufweist.

4cl – 6.50

Pyrat XO Reserve

Rum

40 % vol.

Sein Aroma und sein Geschmack stehen für karibischen (Anguilla) Genuss vom Feinsten, von dem man einfach nicht genug bekommt. Mit Fruchtnoten von Orangen und mit Vanille im Vordergrund wirkt der Pyrat XO Reserve manchmal wie ein Likör. Zur eindringlichen, vollmundigen - doch nicht überzogenen - Süße gesellt sich ein weicher Charakter.

4cl – 6.50

Corazón Reposado

Tequila

40 % vol.

Dieser Tequila begeistert mit seinem verführerischen Aroma von Vanille, Karamell und würzigen Akzenten. Am Gaumen entfaltet er eine samtige Fülle und eine harmonische Süße, die lange nachhallt.

2cl – 4.20

Corazón Blanco

Tequila

40 % vol.

Dieser exquisite Agavenschnaps überzeugt durch seine komplexen und intensiven Aromen von gebackener Ananas, gerösteter Jalapeño und Mandarinenschale. Am Gaumen gibt sich der hervorragende Tequila cremig, bevor er sich mit einem lebendigen und würzigen Abgang verabschiedet.

2cl – 4.20

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 – 4.00

Grey Goose

Vodka

40 %vol.

Dieser außergewöhnliche Vodka wird aus besten französischen Zutaten hergestellt: weicher Winterweizen aus der Picardie und reines Quellwasser aus Gensac in der Cognac-Region.

2cl – 4.20

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 – 4.20

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 – 4.20

Amaretto di Saronno

28 %vol.

Intensive Noten nach Mandel, Aprikose und kräftigem Marzipan. Er besticht mit seinem charakteristischen und süßlichen Geschmack.

Viele Einsatzmöglichkeiten, z.B. im Kaffee, warm oder auf Eis, oder in Kombination mit anderen Spirituosen.

2cl – 4.20



Tübinger SPEISEKAMMER

Feines für Zuhause

Für Sie und Ihre Lieben zum Mitnehmen aus Caro's Küche!
Alle Produkte sind aus frischen Produkten ohne Zusätze
oder Geschmacksverstärker mit Liebe zubereitet.
Bitte erkundigen Sie sich bei unserem Personal nach
Verfügbarkeit.

Gekühlte Produkte (Halbkonserven)

Tafelspitz in Meerrettichsauce	500g	16,50
Schweinebraten in Biersauce	500g	10,90
Rinderroulade	500g	14,90
Rinderbrühe	500g	5,00
Rinderbolognese	500g	10,50
Königsberger Klopse	500g	10,50
Hühnerfrikassee	500g	12,80
Erbseneintopf	500g	6,80
Currywurst	450g	9,00
Bratensauce vom Kalb	220g	11,80
Boeuf Bourguignon	500g	19,00
Vegane Bratensauce	220g	9,90
Weißer Trüffelsauce	500g	11,80
Sizilianische Tomatensauce	500g	8,20
Schwäbische Linsen	500g	8,20
Linsen-Pilz-Bolognese vegan	500g	9,90
Kürbis-Kokossuppe vegan	500g	6,80
Spargelsuppe	500g	6,80
Köttbullar vegan	500g	7,50
Kartoffelgulasch vegan	500g	9,50
Chili sin Carne vegan	500g	9,50
Apfel-Rotkohl vegan	500g	4,80

Alle Preisangaben in EUR inklusive MwSt.



Tübinger SPEISEKAMMER

Feines für Zuhause

Für Sie und Ihre Lieben zum Mitnehmen aus Caro's Küche!
Alle Produkte sind aus frischen Produkten ohne Zusätze
oder Geschmacksverstärker mit Liebe zubereitet.
Bitte erkundigen Sie sich bei unserem Personal nach
Verfügbarkeit.

Ungekühlte Produkte

Zwetschgenkonfitüre	220g	6,90
Rhabarberkonfitüre	220g	6,90
Kirschkonfitüre	220g	6,90
Mirabellen-Lavendel-Konfitüre	220g	6,90
Johannisbeergelee	220g	6,90
Erdbeerkonfitüre	220g	6,90
Aprikosenkonfitüre	220g	6,90
Zitronensirup	0,3 l	6,90
Holundersirup	0,3 l	6,90
Chilisalz	100g	5,30
Zitronensalz	100g	4,50
Schwedensalz	100g	4,50
Rosmarinsalz	100g	4,80
Rauchsalz	100g	9,80
Birnen-Salbeichutney	120g	4,00
Tomatenchutney	120g	5,80
Preiselbeer-Zwiebelchutney	120g	5,80