

# 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)



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: Geflügelhof Fecker, Bisingen

 Mehl und Eier vom Hofgut Martinsberg, Rottenburg

 Ziegenkäse und Ablinsen: Die Käsmacher, Weil im Schönbuch

 Salat und Gemüse, Früchte: Schmidgärtnerei, Tübingen

 Käse: Hohensteiner Hofkäserei, Hohenstein

 Speiseeis: Lautertaleis Indelhausen

Alle Preisangaben in EUR inklusive MwSt.



# APERITIF

## **Die Klassiker**

Nichts geht über ein klassisches Glas Rieslingsekt aus Württemberg oder ein schöner Crémant von 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**

Mit dem schwäbischen Broch B1 Gin,  
Vermouth Contratto Rosso und Kakuzo Cherry Bitter  
wird Ihnen warm ums Herz.  
0,15l – 11.00

## **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

## **Pflaumen Spritz**

Ein fruchtiger, erfrischender Start.  
Pflaumenlikörlikör von der Manufaktur Broch,  
Pflaumenpüree, Rieslingsekt und frischer Thymian  
0,2l – 9.50

## **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.  
Als alkoholfreie Variante mit Crodino möglich.  
Alkoholfrei 0,2l – 7.50 (Crodino Spritz)  
Mit Alkohol 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 |

*Alle Weinbasierten Getränke enthalten Sulfite  
und sind geschwefelt.*

Alle Preisangaben in EUR inklusive MwSt.



# GENIEßER-MENÜ IM MÄRZ



*Sie können die Speisen auch einzeln bestellen.  
Freitag und Samstag Mindestbestellung pro Person 3 Gänge!*

## ~ ERSTER GANG ~

Tatar vom schwäbischen Rinderfilet

Kapern – Wachtelei – Senf

Enthält Senf, Ei

**glutenfrei, laktosefrei**

18,90

oder

Gebeizter Wolfsbarsch

Gurke – Radieschen

Enthält Fisch, Senf, Sulfite, Kuhmilch pasteurisiert

**glutenfrei, laktosefrei möglich**

18,90

oder

Rolle vom Schönbacher Ziegenfrischkäse

Lauch – Mango – Schalotte – Frisée

Enthält Senf, Sulfite, Ziegenmilch

**vegetarisch, glutenfrei**

15,90

oder

Terrine von geräucherter Aubergine

Baba Ghanoush – Granatapfel

Enthält Senf, Soja, Sesam, Kuhmilch pasteurisiert

**vegan möglich, glutenfrei**

15,90

## ~ ZWEITER GANG ~

Curry-Zitronengrassuppe

knuspriger Schweinebauch

Enthält Soja, Sellerie, Sulfite

**vegan möglich, glutenfrei möglich**

13,90

Alle Preisangaben in EUR inklusive MwSt.



## ~ DRITTER GANG ~

### Schwarzwurzelquiche

Schwarzkohlsalat – Karottenschaum – Cashewkerne

Enthält Sellerie, Soja, Weizen, Cashewkerne

**vegan**

26,90

oder

### Steckrüben-Kartoffelgratin

Morchelrahmsauce – glasiertes Gemüse – Walnüsse

Enthält Sellerie, Soja, Sulfite, Kuhmilch pasteurisiert

**vegetarisch, glutenfrei**

26,90

oder

### Gerollte Shiitake Maultaschen

Pak Choi – würziger Pilzfond – Ingwerschaum

Enthält Weizenmehl, Ei, Soja, Kuhmilch pasteurisiert, Sellerie, Sulfite

**vegetarisch**

26,90

oder

### Geschmorte Schulter vom Münsinger Lamm

Mais – orientalischer Couscous – Rosinen

Enthält Pinienkerne, Weizen, Kuhmilch pasteurisiert

**glutenfrei möglich**

36,90

oder

### Rosa gegarte Barberie Entenbrust

Variation der Pastinake – rote Johannisbeere

Enthält Sulfite, Sellerie, Kuhmilch pasteurisiert, Soja

**glutenfrei**

31,90

oder

### Kotelett vom Iberico Schwein

Artischockenböden – Salbei – Speck-Kartoffeln am Spieß

Enthält Sulfite, Sellerie

**glutenfrei, laktosefrei**

31,90

oder

### Gegrilltes Schwertfischsteak

gelber Paprikaschaum – katalanisches Escalivada – hausgemachte

Farmerkartoffeln

Enthält Kuhmilch pasteurisiert, Sulfite

**glutenfrei**

36,90



## ~ VIERTER GANG ~

### Gefüllte Topfenknödel

Nougat – Vanillesauce

Enthält Weizenmehl, Sulfite, Kuhmilch, Mandel, Ei, Haselnuss

**vegetarisch**

13,90

oder

### Dekonstruierter Baklava

Pistazie – Walnuss – Butter – brauner Zucker

Enthält Weizenmehl, Kuhmilch pasteurisiert, Pistazie, Walnuss, Mandel

**vegetarisch**

13,90

oder

### Geräucherte Mousse au Chocolat

Rumfrüchte

Enthält Soja, Sulfite, Mandel, Sesam, Alkohol

**vegan, glutenfrei**

13,90

oder

### Himbeertörtchen

Schokolade – Minzgel

Enthält Kuhmilch, Sulfite, Weizenmehl, Gelatine

13,90

oder

### 3 Kugeln nach Wahl

### Hofgemachtes Eis aus dem Lautertal

Stracciatella, Walnuss, schwäbische Cookies

Enthält Kuhmilch, Ei, Mandel, Soja

**vegetarisch, glutenfrei möglich**

Waldbeere, Mango, Limette-Minze

Enthält Mandel, Soja

**vegan, glutenfrei möglich**

13,90

### Menüpreis

#### 3-Gang

(ohne Suppe oder ohne Dessert)

Vegetarisch € 49,-

Ente / Schwein € 59,-

Lamm / Schwertfisch € 64,-

#### 4-Gang

Vegetarisch € 59,-

Ente / Schwein € 73,-

Lamm / Schwertfisch € 78,-

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

Wir gewähren keinen Rabatt

bei Nicht-Verzehr von gewählten Menü-Gängen.



# OFFENE WEINE

*Alle Weine enthalten Sulfite und sind geschwefelt.*

## Weißwein

- 2023 Lieblingswein Grauburgunder  
Exklusivabfüllung, Kraichgau, Baden  
0.1l – 4.90  
0.2l – 8.60  
0,75l – 29.50
- 2024 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
- 2023 Riesling „Les Comtes“ **BIO**  
Domaine Edmond Rentz  
0.1l – 5.90  
0.2l – 10.80  
0,75 l – 36.50
- 2024 Weißburgunder **BIO**  
Weingut Dautel, Württemberg  
0.1l – 5.90  
0.2l – 10.80  
0.75l – 36.50

## Rosé

- 2023 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
- 2024 Rosé d'Alsace Pinot Noir trocken **BIO**  
Domaine Edmond Rentz, Elsass, Frankreich  
0,1l – 4.90  
0.2l – 8.60  
0,75l – 29.50

*Alle Weine enthalten Sulfite  
und sind geschwefelt.*

Alle Preisangaben in EUR inklusive MwSt.

## Rot

|      |  |
|------|--|
| 2023 | Hauteval<br>Cuvée aus Grenache, Syrah & Mourvèdre<br>Saint Guilhem Le Désert, Languedoc,<br>Frankreich<br>0.1l – 4.90<br>0.2l – 8.60<br>0,75l – 29.50                                  |
| 2023 | Primitivo Terrapieno Appassimento,<br>Tagaro, Apulien, Italien<br>0,1l – 5.60<br>0,2l – 9.90<br>0,75l – 35.50  |
| 2021 | Rioja Crianza DOCa<br>96% Tempranillo, 3% Garnacha, 1% Mazuelo<br>Bodegas Beronia, Rioja, Spanien<br>0.1l – 5.20<br>0.2l – 9.50<br>0,75 l – 34.50                                      |
| 2023 | Cuvée No.1 <b>BIO</b><br>Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Lemberger,<br>Spätburgunder und St. Laurent<br>Weingut Klumpp, Bruchsal, Baden<br>0.1l – 5.90<br>0.2l – 10.80<br>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  
3.00

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 Rauh- 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-Apfel 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 Mandarinschale. 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 |