



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

KAKUZO YUZU MULE

Der besondere Kakuzo Gin Likör mit Mandarine, Kalamansi und Yuzu trifft auf würziges Ginger Ale. Verfeinert mit Limette, Ingwer, Minze und Zitronengras. Was für eine fantastische Kombination!

0,2l – 10.50

NEGRONI

Sie brauchen etwas zum Aufwärmen? Mit dem italienischen Klassiker mit Brockman's Gin, Vermouth Contratto Rosso und Kakuzo Cherry Bitter wird Ihnen warm ums Herz.

0,2l – 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 – 7.90

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 – 24.50

SIEGFRIED ROSE WILD BERRY

Alkoholfrei

Der fruchtig, florale alkoholfreie Wonderleaf Rosé Gin
zusammen mit Wild Berry Limonade und
Beerenfrüchten ein Gedicht!

0,2l – 9.80

LIMONCELLO SPRITZ

Spritziger Aperitif mit Licellino Limoncello
aus sizilianischen Zitronen,
Crémant, Zitrone und Minze 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

RHABARBER SPRITZ

Fruchtig, sauer und so köstlich !
Rhabarber im Zusammenspiel mit Rieslingsekt,
Limette & Minze

0,2l – 9.00

LILLET WILD BERRY

Lillet blanc, Thomas Henry Wild Berry Limonade,
frische Himbeeren und Erdbeeren

0,2l – 9.50

APEROL SPRITZ

Das klassische Original aus Bitterorange mit
Rieslingsekt gemischt. Frische Orangen runden
dieses sommerliche Getränk ab.

Als alkoholfreie Variante mit Crodino möglich.

Alkoholfrei 0,25l – 7.50

Mit Alkohol 0,25l – 9.00

GIN TONIC

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

Bombay Sapphire 0,25l – 10.50

Brockman's 0,25l – 11.00

Botanist 0,25l – 12.00

Illusionist 0,25l – 12.50



GENIESSER-MENÜ

Albzarella von der Hohensteiner Hofkäserei

Grüner Spargel – Erdbeeren

14.90

Cremige Süßkartoffelsuppe
mit gegrillter Riesengarnele

Mango – Granatapfel

14.90 | vegan 10.50

Bäckchen vom Albbüffel
geschmort

Mairübchen – grüner Spargel
– Kartoffel-Frühlingszwiebelpüree

31.50

oder

Gebratenes Lachsfilet
mit Frankfurter Grüner Sauce

Bruchsaler Spargel – Drillinge

35,50

oder

Bruchsaler Stangenspargel
weiß und grün

Sauce Hollandaise – Kräutercrêpe

24.90

Schokoladentartelette

frische Beeren - Johannisbeersorbet

11.50

Menüpreis

3-Gang

Fleisch / Fisch € 61,-

Vegetarisch € 47,-

4-Gang

Fleisch / Fisch € 72,-

Vegetarisch € 59,-

Alle Preisangaben in EUR inklusive MwSt.

VORSPEISEN



APERITIF-EMPFEHLUNG

Champagner
Autréau de
Champillon brut 1er
Cru
0.2l 26,00

Cremige Süßkartoffelsuppe
mit gegrillter Riesengarnele
Mango – Granatapfel
glutenfrei 14.90
vegan ohne Garnele 10.50



Albzarella von der Hohensteiner Hofkäserei
Grüner Spargel – Erdbeeren
14.90 **vegetarisch, glutenfrei**



Mairübchen – Radieschen Carpaccio
Zitrone – Portulak – Kartoffelrösti
vegan, glutenfrei 12.50



Tatar vom Rinderfilet
Kapern – Schalloten – Ei – Gewürzgurke
16.90 **glutenfrei**



WEIN-EMPFEHLUNG

2022
Spätburgunder Rosé,
trocken, **BIO**
Sabine Koch,
Tübingen
0,1l – 5.50
0.2l – 9.80
0,75l – 34.50

Gegrillte Jakobsmuscheln
Apfel – Zuckerschote – Gurke
glutenfrei 17,50

FLEISCH



Bäckchen vom Albbüffel
geschmort

Mairübchen – grüner Spargel
– Kartoffel-Frühlingszwiebelpüree

31.50 **glutenfrei**



WEIN-EMPFEHLUNG

2022

Pinot Noir, Tradition,
AOC, trocken
Domaine Edmond
Rantz,
Zellenberg/Alsace

0,75l – 28.50



WEIN-EMPFEHLUNG

2018

Château La Gorce
Cru Bourgeois
Medoc AC
Cabernet Sauvignon &
Merlot
Château La Gorce,
Haut-Médoc /
Bordeaux

0,75 l – 45.00

Französische Wachten
frischer Blattspinat in Rahm
– Herzoginkartoffeln

laktosefrei möglich, glutenfrei 29,90

Gegrilltes Kalbskotelett

Artischocken – getrocknete Tomaten
– Rosmarinkartoffeln

38.90 **glutenfrei, laktosefrei**



WEIN-EMPFEHLUNG

2018

Vegliamonte Alba DOC
80% Nebbiolo, 20%
Barbera
Parusso, Piemont

0,75 l – 84.00



VEGETARISCH



Hausgemachte Trüffel-Pappardelle
aus dem Grana Padano Leib
Sommertrüffel – weiße Trüffelsauce
– Wilder Broccoli
27,50 **vegetarisch**



WEIN-EMPFEHLUNG

2021
Gewürztraminer
Kabinett VDP
Ortswein, lieblich
Graf von Bentzel
Sturmfeder,
Unterland

0,75l – 32.50



WEIN-EMPFEHLUNG

2022
Riesling Alte Reben
***, trocken
Weingut Alexander
Laible, Ortenau

0,75l – 46.50

Bruchsaler Stangenspargel
weiß und grün
Sauce Hollandaise – Kräutercrêpe
24.90



Karolines Köttbullar
Erbsen-Tofubällchen – cremige Pilze
– kaltgerührte Preiselbeeren – Drillinge
23.50 **vegan, glutenfrei**



WEIN-EMPFEHLUNG

2022
Sauvignon Blanc
Cederberg,
Westkap, Südafrika

0,75l – 48.00

DESSERT

Schokoladentartelette
frische Beeren - Johannisbeersorbet
11.50 **vegetarisch**




Gratinierte frische Erdbeeren
mit Tonkabohnencreme
vegetarisch, glutenfrei 10,50



Leche Fritta
Schaum und Eis von Vanille
9,90 **vegetarisch**



Gefüllte Blätterteigtasche
Mango – Mandel
vegan 9,90

 Hofgemachtes Eis aus dem Lautertal
Vanille, Schokolade, Joghurt-Holunderblüte **vegetarisch**
Mango, schwarze Johannisbeere, Limette-Minze-Sorbet **vegan**
3.70 pro Kugel

OFFENE WEINE

WEIßWEIN

- 2022 Lieblingswein Grauburgunder
Tübinger Speisekammer, Baden
0.1l – 4.80
0.2l – 8.40
0,75l – 28.50
- 2022 T-Cuvée
Chardonnay, Weißburgunder, Sauvignon,
Riesling
Cantina Tramin, Südtirol
0.1l – 5.50
0.2l – 9.80
0,75l – 34.50
- 2021 Riesling „Les Comtes“
Domaine Edmond Rentz
0.1l – 5.80
0.2l – 10.80
0,75 l – 37.50
- 2022 Weißburgunder, **BIO**, trocken
Weingut Sabine Koch, TÜBINGEN, Württemberg
0.1l – 5.80
0.2l – 10.80
0.75l – 37.50

ROSÉ

- 2022 Feine Süße, Cuvée, halbtrocken, **BIO**
Bioland-Weingut Schwarztrauber, Pfalz
0.1l – 5.00
0.2l – 9.00
0,75l – 29.50
- 2022 Spätburgunder Rosé, **BIO**, trocken
Weingut Sabine Koch, TÜBINGEN, Württemberg
0,1l – 5.50
0.2l – 9.80
0,75l – 34.50

Alle Preisangaben in EUR inklusive MwSt.

ROT

2022	Hauteval, 100% Carignan Saint Guilhem Le Désert, Languedoc, Frankreich 0.1l – 4.80 0.2l – 8.50 0,75l – 28.50
2020	Blaufränkisch, BIO Bioland-Weingut Schwarztrauber, Pfalz 0,1l – 5.50 0.2l – 9.80 0,75l – 34.50
2021	Primitivo Quantum Appassimento, Cantine Francesco Minini, Apulien, Italien 0,1l – 5.60 0,2l – 9.90 0,75l – 35.50
2020	Rioja Crianza DOCa 96% Tempranillo, 3% Garnacha, 1% Mazuelo Bodegas Beronia, Rioja, Spanien 0.1l – 5.80 0.2l – 10.80 0,75 l – 37.50

APERITIF UND SCHAUMWEINE

Rieslingsekt brut, Tübinger Speisekammer, Württemberg
0.1l – 6.00

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

CIDER

Rosecker Cloudy, BIO-Cider aus Tübingen 4,0% vol.
0.33l – 4.50



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 – 4.30 0,5l – 5.50

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 – 4.30 0,5l – 5.50

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 – 4.30

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 – 4.30

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 – 5.50

RADLER

Frisch gemischt

Gemischt mit Waldhaus Ohne Filter – NATURTRÜB vom Fass.

Süß oder sauer gespritzt.

0,3l – 4.30 0,5l – 5.50

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 – 4.30

HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI

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

0,5l – 5.50

Alle Preisangaben in EUR inklusive MwSt.

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

TEINACHER MINERALWASSER

Still – Medium - Klassik

0.25l 2.90 0.75l 7.20

TEINACHER GENUSS AUS DER REGION

Limonade Zitrone

Limonade Orange-Mandarine

Cola Mix

0.33l 4.00

TÜBINGER ERBA LIMONADEN

Holunderblüte -Zitronenmelisse,

Zitronengras-Verbene oder Kräuter-Klassik

0.4l – 5.00

SÄFTE UND NEKTAR

Vaihinger Apfel, Direktsaft, klar

Vaihinger Orange, Direktsaft

Vaihinger Johannisbeere, Nektar

Vaihinger Maracuja, Nektar

0.2l 3.60 0.4l 5.40

Fruchtsaftschorle

0.2l 3.20 0.4l 4.40

Rosecker Bio-Apfelsaftschorle, naturtrüb

0,33l 4.00

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE VON AFRI

Afri Cola oder Afri Cola light

Bluna Orange

0.33l 4.00

THOMAS HENRY GETRÄNKE

Tonic Water/ Bitter Lemon/ Ginger Ale

0.2l 3.50

Alle Preisangaben in EUR inklusive MwSt.

HEISSGETRÄNKE

I O – KAFFEE

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

KEO – TEE

Grüner Tee

Darjeeling, First Flush

Earl Grey

Rooibos Vanille

Pfefferminze

Kräuterharmonie

Kamille

Waldbeere
4.20

LINDT-SCHOKOLADE

Heiße Trinkschokolade
4.50

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 – 8.50

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 – 12.50

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

LINE 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

Alle Preisangaben in EUR inklusive MwSt.

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 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 – 5.40

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 – 5.80

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

Alle Preisangaben in EUR inklusive MwSt.

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

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 – 7.50

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 – 4.20

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 – 4.20