



# 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

Onsen-Ei

Bio-Hofgut Martinsberg

1 Stunde bei Niedertemperatur gegart  
grüner Spargelsalat – Erbsenpüree – Senfkaviar

14.50

\*\*\*

Schaumsuppe von frischem Bärlauch

gegrillte Jakobsmuschel

14.50 | vegetarisch 9.80

\*\*\*

Gegrilltes Karree & saftiges Ragout vom Lamm

Rotweinjus - Parmesanschaum

Mangold-Tomatengemüse – Kartoffel-Thymian-Krusteln

38.90

oder

Gebratenes Ji Hao Lachsfilet

Sauce Hollandaise – Pfälzer Spargel

grün und weiß – neue Kartoffeln

38.90

oder

Herzhafte Tarte Tartin

grüner & weißer Spargel

Kartoffel-Kräuterstampf –

Ziegenfrischkäse – Limettencreme

27.90

\*\*\*

Rhabarbertarte

Rhabarberkompott – Crumble –

hausgemachtes Eierlikörparfait

11.90

Menüpreis

3-Gang

Fleisch / Fisch € 65,-

Vegetarisch € 49,-

4-Gang

Fleisch / Fisch € 75,-

Vegetarisch € 59,-

Alle Preisangaben in EUR inklusive MwSt.

# VORSPEISEN



## APERITIF-EMPFEHLUNG

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

Schaumsuppe von frischem Bärlauch  
gegrillte Jakobsmuschel  
vegetarisch möglich, glutenfrei  
14.50 | vegetarisch 9.80

Onsen-Ei (Bio-Hofgut Martinsberg)  
1 Stunde bei Niedertemperatur gegart  
grüner Spargelsalat – Erbsenpüree – Senfkaviar  
14.50 vegetarisch, glutenfrei



Panierter Ziegencamembert  
Portweinreduktion – Feigen – Pflücksalat  
vegetarisch, glutenfrei möglich 14.20

Hausgemachte Frühlingsrolle  
Mango-Zuckerschoten-Salat  
Bananen-Paprika-Chutney  
13.50 vegan, laktosefrei



## WEIN-EMPFEHLUNG

2022  
Bone Dry Rosé,  
trocken  
Reichsrat von Buhl,  
Pfalz  
0,1l – 5.50  
0.2l – 9.80  
0,75l – 34.50



Carpaccio vom Münsinger Lammfilet  
Pesto-Trüffelcreme –  
Parmesanchip – Zupfsalat  
glutenfrei 17,50

# FLEISCH



Coq au vin  
Hähnchen aus dem Nord-Schwarzwald  
Rotwein – Champignons – Karotten –  
Speck – Schalotten – Tagliatelle  
27.50 **glutenfrei möglich,**  
**laktosefrei möglich**



## WEIN-EMPFEHLUNG

2018  
Château La Gorce  
Cru Bourgeois  
Medoc AC  
Cabernet Sauvignon &  
Merlot  
Château La Gorce,  
Haut-Médoc / Bordeaux  
  
0,75 l – 45.00



## WEIN-EMPFEHLUNG

2022  
Grüner Veltliner VDP  
Weingut Graf  
Adelmann,  
Kleinbottwar  
  
0,75 l – 44.50

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken  
frischer weißer deutscher Spargel –  
Sauce Hollandaise – neue Kartoffeln  
**laktosefrei möglich,**  
**glutenfrei möglich 37.50**

Gegrilltes Karree & saftiges Ragout vom Lamm  
Rotweinjus - Parmesanschaum  
Mangold-Tomatengemüse – Kartoffel-Thymian-Krusteln  
38.90 **glutenfrei möglich, laktosefrei möglich**



## WEIN-EMPFEHLUNG

2020  
Rioja Crianza DOCa  
Bodegas Beronia, Rioja,  
Spanien  
0.1l – 5.80  
0.2l – 10.80  
0,75 l – 37.50





# VEGETARISCH

## Gegrillter Blumenkohl

Blumenkohlpüree – geröstete Walnüsse –  
Zupfsalat – Rhabarberdressing –  
Rosmarinkartoffeln

25,90 **vegan, glutenfrei**



### WEIN-EMPFEHLUNG

2022  
T-Cuvée  
Chardonnay,  
Weißburgunder,  
Sauvignon, Riesling  
Cantina Tramin,  
Südtirol  
0.1l – 5.50  
0.2l – 9.80  
0,75l – 34.50



### WEIN-EMPFEHLUNG

2020  
Pinot Blanc  
Domaine Edmond  
Rentz, Elsass  
0,75l – 34.50

## Herzhafte Tarte Tartin

grüner & weißer Spargel –  
Kartoffel-Kräuterstampf –  
Ziegenfrischkäse – Limettencreme  
**vegan möglich 27.90**



## Karolines

### hausgemachte Bärlauch-Tortelloni

weißer Zitronenschaum – Pinienkerne –  
Tübinger Sprossen – gegrillter Lauch

26.90 **vegetarisch**



### WEIN-EMPFEHLUNG

2021  
Sauvignon Blanc,  
Weingut Kopp,  
Ortenau  
0,75l – 44.50

# DESSERT

## Rhabarbertarte

Rhabarberkompott – Crumble –  
hausgemachtes Eierlikörparfait  
11.90 **vegetarisch**



### WEIN-EMPFEHLUNG

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



### WEIN-EMPFEHLUNG

2020  
Gewurztraminer  
Rotenburg  
Domaine Edmond  
Rantz, Elsass  
0.375l 24.00

## Affogato al caffè

Lautertaleis Vanille – 10 Espresso  
**vegetarisch** 6.90



### WEIN-EMPFEHLUNG

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

## Orangen-Crème Brûlée

marinierte Beeren – Limette-Minz-Sorbet  
11,50 **vegetarisch**



Auswahl französischer Rohmilchkäse  
hausgemachtes Chutney – Trauben  
**vegetarisch** 12,50

## Hofgemachtes Eis aus dem Lautertal

Vanille, Schokolade, Joghurt-Holunderblüte **vegetarisch**  
Mango, schwarze Johannisbeer, 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
- 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 – 5.00  
0.2l – 9.00  
0,75l – 29.50
- 2022 Bone Dry Rosé, trocken  
Reichsrat von Buhl, Pfalz  
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

## PORTWEIN GRAN CRUZ 10 YEARS

Alle Preisangaben in EUR inklusive MwSt.

## 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

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

## MANUFAKTUR BROCH

PFIRSICHLIKÖR 18 %VOL

Alle Preisangaben in EUR inklusive MwSt.

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 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 – 6.50

## 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