

Ab 13. September 2023 können Sie unsere Weine und viele handgemachte Leckereien gegenüber in der Tübinger Speisekammer kaufen...



Tübinger
SPEISEKAMMER
Feines für Zuhause

- ✓ alle Weine aus unserer Weinkarte
- ✓ edle Brände und Liköre
- ✓ Württemberger Rieslingsekt, Champagner, Crémant
- ✓ Hausgemachte Nudeln
- ✓ Speisen im Glas (z.B. Rinderrouladen, Königsberger Klopse, Hühnerfrikassee, Vegane Bolognese, Suppen, Saucen und vieles mehr ...)
- ✓ Hausgemachte Marmeladen & Chutneys
- ✓ raffinierte Salz- & Gewürzmischungen
- ✓ Fisch und Meeresfrüchte auf Vorbestellung
- ✓ Tastings mit bekannten Winzern
- ✓ private Veranstaltungen auf Anfrage

Wir freuen uns auf Sie!



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

ORANGELLO SPRITZ

Orangenlikör der Manufaktur Broch mit Rieslingsekt und Orange verfeinert. Auch als Limoncello Spritz möglich.

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

GRAPEFRUIT FIZZ

Alkoholfrei

Herbe Pink Grapefruit abgerundet durch Limette und Rosmarin als perfekter Start.

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 24.00

Blumenkohlsuppe
mit Speckchip und Blumenkohltatar
vegan möglich, laktosefrei 10.50

Zucchini-Cannelloni gefüllt mit
Ammerbucher Ziegenfrischkäse,
Birnenchutney und Brotchip
14.20 vegetarisch, glutenfrei möglich



Ceviche vom Wolfsbarsch
aus Wildfang
mit Mango, Chili und Staudensellerie
glutenfrei möglich, laktosefrei 15.50

Frische gebratene Pfifferlinge,
mit Speck, Kräutern, gegrillten
Aprikosen & Balsamicocreme
14.90 glutenfrei, vegan möglich, laktosefrei



WEIN-EMPFEHLUNG

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



laktosefrei
vegetarisch möglich, glutenfrei möglich

Caro's Vorspeisenteller
Gebratene Pfifferlinge, Ceviche,
Knoblauch-Garnelen, Blumenkohltatar
Zuccinicannelloni, gegrilltes Gemüse
und Blumenkohlsuppe
für eine Person 18.90
für zwei Personen 27.90

FLEISCH



Cordon bleu vom Kalbsrücken
mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren
und Gurken-Schmandsalat

30.50 **glutenfrei möglich, laktosefrei möglich**



WEIN-EMPFEHLUNG

2019
Jaboulet Côte du
Rhône, AOP
Domaines Paul
Jaboulet Aîné, Rhône
0,75l 29.00



WEIN-EMPFEHLUNG

2019
Pinot Noir
Chat Sauvage,
Rheingau
0.75l 49,00

Gebratene französische Wachteln
auf Rotweinjus, wildem Broccoli,
Selleriepüree & glasierten Trauben

laktosefrei möglich, glutenfrei 28,90

Gegrilltes Kotelette vom Iberico-Schwein,
sautierte Pfifferlinge, gebratener Blattspinat
und Kartoffel-Gratin

33.90 **glutenfrei, laktosefrei möglich**



WEIN-EMPFEHLUNG

2018
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





VEGETARISCH

Cremiges Emmerrisotto
mit geschmorter Urkarotte, gebratenem
wilden Broccoli, Karottenpüree
und Karottenschaum
23.90 **vegan, laktosefrei**



WEIN-EMPFEHLUNG

2021
Bone Dry Rosé,
trocken
Reichsrat von Buhl,
Pfalz
0,1l 5.20
0,2l 9.50
0,75l 33.50



WEIN-EMPFEHLUNG

2020
Weißer Löwe VDP, BIO,
trocken
Weingut Graf
Adelmann,
Kleinbottwar
0,1l - 5.80
0,2l - 10.80
0,75l - 37.50

Gefüllter Kohlrabi
mit getrockneten Tomaten,
Kichererbsen, Gremolata und
getruffeltem Kartoffelpüree
glutenfrei, laktosefrei, vegan 23.50



Gebratene Scheiben von
hausgemachten Serviettenknödeln
mit gebratenen frischen Pilzen,
Waldpilzen à la Crème und sautiertem
Blattspinat
24.90 **vegetarisch**



WEIN-EMPFEHLUNG

2020
Primitivo Quantum
Appassimento,
Cantine Francesco
Minini, Apulien,
Italien
0,1l - 5.20
0,2l - 9.50
0,75l - 33.50

DESSERT

Affogato al caffè
Lautertal-Vanilleeis mit
heißem Espresso
6.20 vegetarisch, glutenfrei



Saftige Blaubeertarte
mit frischen Beeren und Mangosorbet
vegan 10.20



Café Gourmand
Crème Brûlée, Mini-Schokoküchlein,
Eclair mit Vanillecreme, Pistazieneis,
Espresso, Früchte
11.50 vegetarisch,



Auswahl handgemachter Pralinen von
Eve chocolatière
aus der Tübinger Haaggasse
laktosefrei möglich, vegan möglich 9.30

Hofgemachtes Eis aus dem Lautertal
Vanille, Pistazie, Schokolade vegetarisch
Mango-, Erdbeer-, Zitronensorbet vegan
3.10 pro Kugel

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

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

Alle Preisangaben in EUR inklusive MwSt.

OFFENE WEINE

WEIßWEIN

- 2020 Riesling „Les Comtes“
Domaine Edmond Rentz
0.1l – 5.80
0.2l – 10.80
0,75 l – 37.50
- 2020 Weißer Löwe VDP, BIO, trocken
Cuvée aus Grau-, Weißburgunder & Riesling
Weingut Graf Adelman, Kleinbottwar, Württemb.
0.1l – 5.80
0.2l – 10.80
0.75l – 37.50
- 2019 Weißburgunder
Weingut Johannes B., Fellbach/ Württemberg
0.1l – 4,60
0.2l – 8.60
0,75l – 29.50
- 2021 T-Cuvée
Chardonnay, Weißburgunder, Sauvignon, Riesling
Cantina Tramin, Südtirol
0.1l – 5.20
0.2l – 9.50
0,75l – 33.50

ROSÉ

- 2020 Feine Süße, Cuvée, halbtrocken, BIO
Bioland-Weingut Schwarztrauber, Pfalz
0.1l – 4.60
0.2l – 8.60
0,75l – 29.50
- 2021 Bone Dry Rosé, trocken
Reichsrat von Buhl, Pfalz
0,1l – 5.20
0.2l – 9.50
0,75l – 33.50
- 2021 Rosé d’Alsace AOC, Pinot noir, trocken
Domaine Edmond Rentz, Elsass,
Frankreich
0,1l – 4.60
0.2l – 8.60
0,75l – 29.50

Alle Preisangaben in EUR inklusive MwSt.

ROT

2020	Blau-Fränkisch, BIO Bioland-Weingut Schwarztrauber, Pfalz 0.1l – 4.60 0.2l – 8.60 0,75l – 29.50
2019	Hauteval, 100% Carignan Saint Guilhem Le Désert, Languedoc, Frankreich 0.1l – 4.60 0.2l – 8.60 0,75l – 29.50
2020	Primitivo Quantum Appassimento, Cantine Francesco Minini, Apulien, Italien 0,1l – 5.20 0,2l – 9.50 0,75l – 33.50
2018	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

Baumann Rieslingsekt brut, Schloss Affaltrach, 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

ORANGELLO SPRITZ

Orangenlikör der Manufaktur Broch mit Rieslingsekt und Orange verfeinert. Auch als Limoncello Spritz möglich.

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

GRAPEFRUIT FIZZ

Alkoholfrei

Herbe Pink Grapefruit abgerundet durch Limette und Rosmarin als perfekter Start.

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.

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 Treestern 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