

*CLUB CITCHEN*

**CHARI  
VARI**

# THE FOOD

STARTERS / GREENS / PASTA / PIZZA / BEEF / DESSERTS

## THE STARTERS

---

---

**BRUSCHETTA CLASSIC** 7 € **BURRATA** 13 €

*Tomate, Knoblauch, Zwiebeln*

*Burrata, Belugalinsen, Pesto*

**BRUSCHETTA RUCOLA** 8 € **MON CHÈVRE** 13 €

*Tomate, Knoblauch, Zwiebeln, Rucola,  
Parmigiano Reggiano*

*Ziegenkäse, Feige,  
Olivenöl, Honig, Rosmarin*

**CAPRESE CLASSIC** 11 € **ANTIPASTI** 14 €

*Büffelmozzarella, Tomate, Basilikum*

*Gemüse, Käse, Salami, Parmaschinken,  
Nüsse, Trockenfrüchte*

**CAVOPRESE** 13 € **ANTIPASTI FÜR ZWEI** 22 €

*Büffelmozzarella, Avocado, Basilikum,  
Leinsamen, Gojibeeren*

*Gemüse, Käse, Salami, Parmaschinken,  
Nüsse, Trockenfrüchte*

# THE GREENS

## DRESSING

Charivari Dressing  
Zitrone Leinöl  
Apfelessig Olivenöl

## LIEBLINGSSALAT

11 €

Angebratenes Gemüse:  
Aubergine, Zucchini, Paprika

## GERÖSTETE MAULTASCHEN

12 €

Maultaschen geröstet, Ei

## THE GREEK VEGETARIAN

12 €

Feta, Wildbrokkoli, Kalamata Oliven, Fenchel

## PUTENSALAT CLASSIC

13 €

Putenstreifen oder veganes Planted Chicken,  
Champignons angebraten, Schwarzer Quinoa

## SUNSET FAI

13 €

Putenstreifen oder veganes Planted Chicken,  
Charentais Melone, Feta

## THEO HUXTABLE

13 €

Putenstreifen oder veganes Planted Chicken,  
Edamer, Apfel, Cashew

## SALZZITRONE

13 €

Veganes Planted Chicken, Schwarzer Quinoa,  
Champignons angebraten, Avocado, Salzzitrone

## GOAT

13 €

Ziegenkäse, Walnuss Honig Hanf Topping,  
Getrocknete Pflaumen, Rote Beete, Pekanüsse

## OH! JA SALAT

13 €

Falafel, Avocado, Belugalinsen

## SPINATKNÖDEL

13 €

Spinatknödel, warme Gorgonzolasauce,  
getrocknete Pflaumen, Haselnuss

## NEW FENNEL

13 €

Fenchel, Feta, Rote Beete, Koriander,  
Medjoul Datteln

## SCHÜRGS

13 €

Putenstreifen oder veganes Planted Chicken,  
Feta, Rote Beete, Rote Zwiebeln

## GORGONZOLASALAT

13 €

Gorgonzola, Apfel, Champignon angebraten,  
Walnuss, Feige

## BOURJ HAMMOUD

14 €

Falafel, Labneh, Feige, Rote Beete,  
Medjoul Datteln, Granatapfel, Rauchmandeln

## GRUNDSALAT

Kürbiskerne, Hanfsamen,  
Berberitzen, Schwarzer Sesam,  
Rucola, Radicchio, Frisée,  
Romana, Eisberg, Lollo, Babyspinat

## CHARIVARISALAT CLASSIC

14 €

Shrimps, Räucherlachs, Parmaschinken,  
Artischocken, Kapern, Champignons

## BÜFFEL BELUGA

14 €

Büffelmozzarella, Belugalinsen, Pesto,  
Aubergine, Champignons angebraten

## LITTLE ITALY

14 €

Büffelmozzarella, Parmaschinken,  
Artischocken, Oliven

## CAESARE

14 €

Putenstreifen, Speck,  
Parmigiano Reggiano

## BONDI

15 €

Lachs angebraten, Avocado, Pochiertes Ei,  
Schwarzer Quinoa

## GARNELENSALAT

15 €

Garnelen mit Zitronen-Knoblauchbutter,  
Schwarzer Venere Reis, Wildbrokkoli

## BURRATA MIT GRANOLA

15 €

Burrata, Fenchel, Belugalinsen, Minze,  
Salziges Cashew Granola

## TROSSBACH

16 €

Putenstreifen oder vegetarisches Planted Chicken,  
Avocado, Pochiertes Ei, Champignons, Parmesan

## BESSETTE-KENNEDY

16 €

Garnelen, Büffelmozzarella,  
Avocado, Honigtomaten

## PALEOH!

18 €

Lachs angebraten, Schwarzer Venere Reis,  
Wildbrokkoli, Pekanüsse

## RINDERFILET & VENERE

18 €

Rinderfiletstreifen, Angebratenes Gemüse,  
Schwarzer Venere Reis

# THE PASTA

PASTASORTEN *Penne Rigate*  
*Spaghetti*  
*Gnocchi*  
*Bandnudeln*  
*Vegetarische Tortellini*

**NAPOLI** 10 € **TONNO** 11 €

*Selbstgemachte Tomatensauce,  
Parmigiano Reggiano*

*Tomatensauce, Thunfisch, Zwiebeln,  
Parmigiano Reggiano*

**AGLIO E OLIO** 10 € **SPINACCHIO** 12 €

*Olivenöl, Knoblauch, Chili*

*Sahne, Spinat, Walnuss,  
Parmigiano Reggiano*

**PANNA** 10 € **RADICCHIO** 12 €

*Sahne, Parmigiano Reggiano*

*Gorgonzola, Radicchio, Getrocknete Feige,  
Walnuss*

**ARRABIATA** 10 € **GORGONZOLA** 12 €

*Tomatensauce, Knoblauch, Champignons, Chili,  
Rote Zwiebeln, Parmigiano Reggiano*

*Sahne, Gorgonzola, Getrocknete Pflaumen,  
Haselnuss, Parmigiano Reggiano*

**BOLOGNESE** 11 € **PESTO BASIL** 12 €

*Selbstgemachte Tomatensauce, Rinderhack,  
Parmigiano Reggiano*

*Selbstgemachtes Basilikumpesto, Pinienkerne,  
Parmigiano Reggiano*

**CARBONARA** 11 € **BUTTER BLONDIES** 12 €

*Sahne, Speck, Ei,  
Parmigiano Reggiano*

*Geschmolzene Butter, Getrocknete Tomaten,  
Parmaschinken, Rosmarin, Parmigiano Reggiano*

**SALSINOCCHIO** 12 € **ZITRONE & CHILI** 15 €

*Olivenöl, Fenchel, Salsiccia, Oliven,  
Parmigiano Reggiano*

*Sahne, Zitrone, Chili, vegetarisches Planted Chicken,  
Salzitrone, Parmigiano Reggiano*

**PESTO ROSSO** 13 € **GAMBERETTI** 16 €

*Selbstgemachtes Tomatenpesto, Kalamata Oliven,  
Pinienkerne, Parmigiano Reggiano*

*Rieslingsahnesauce, Tiger Prawns Garnelen,  
Rucola, Parmigiano Reggiano*

**IMMERGRÜN** 13 € **FILETTO NO. 21** 18 €

*Wildbrokkoli, Mozzarella, Oliven, Basilikum,  
Rauchmandeln*

*Gorgonzola, Feige, Haselnuss,  
Rinderfiletstreifen, Rucola, Parmigiano Reggiano*

**CAPONE** 15 €

*Sahne, Spinat, Gorgonzola, vegetarisches Planted  
Chicken, Parmigiano Reggiano*

**LAX** 13 €

*Sahnesauce, Lachs, Wildbrokkoli,  
Rauchmandeln*

**QUATTRO FORMAGGI** 13 €

*Sahne, Gorgonzola, Edamer, Mozzarella,  
Parmigiano Reggiano*

Auf Wunsch ersetzen wir

Sahne durch Hafersahne  
Parmesan durch Cashewparmesan  
Putenstreifen durch Planted Chicken

# THE PIZZA

---

<b>PIZZA PANE</b> 7 € <i>Tomate , Knoblauch oder Herbal Salt</i>	<b>CAPRICIOSA</b> 11 € <i>Tomate, Edamer, Salami, Champignons, Chili, Kapern, Knoblauch, Rucola</i>
<b>MARGHERITA</b> 9 € <i>Tomate, Edamer, Basilikum</i>	<b>VERDURA</b> 11 € <i>Tomate, Edamer, Gemüse vom Grill, Rucola, Parmigiano Reggiano</i>
<b>THUNFISCH CLASSIC</b> 11 € <i>Tomate, Edamer, Thunfisch, Rote Zwiebeln, Paprika</i>	<b>MOZZARELLA</b> 12 € <i>Tomate, Edamer, Büffelmozzarella, Aubergine, Basilikum, Pesto</i>
<b>BRUSCHETTA</b> 11 € <i>Mozzarella, Tomate, Zwiebel, Knoblauch</i>	<b>PALÜ</b> 12 € <i>Tomate, Edamer, Parmaschinken, Charentais Melone, Akazienhonig</i>
<b>GRAN SPECIALE</b> 11 € <i>Tomate, Edamer, Apfel, Gorgonzola, Walnuss</i>	<b>MONTRÉAL</b> 12 € <i>Tomate, Edamer, Gorgonzola, Chili Salami, Ahornsirup</i>
<b>EINFACH GOAT</b> 12 € <i>Schmand, Ziegenkäse, Getrocknete Feige, Honig, Rosmarin, Haselnuss</i>	<b>CHARIVARI</b> 12 € <i>Tomate, Edamer, Büffelmozzarella, Chilisalami, Kalamata Oliven</i>
<b>WHITE LAX</b> 12 € <i>Schmand, Räucherlachs, Dill, Rote Zwiebeln</i>	<b>SHRUMPY</b> 12 € <i>Tomate, Edamer, Angebratene Shrimps, Rote Zwiebel, Kirschtomaten, Knoblauch</i>
<b>FINOCCHIO WHITE</b> 11 € <i>Schmand, Wildbrokkoli, Feta, Kalamata Oliven, Fenchelsamen, Olivenöl</i>	<b>SALSICCIA</b> 12 € <i>Salsiccia, Fenchel, Oliven, getrocknete Tomaten, Rucola</i>

# THE OVEN

---

<b>LASAGNE</b> 11 € <i>Tomatensauce, Rinderhack, Edamer</i>
<b>GEMÜSELASAGNE</b> 11 € <i>Tomatensauce, Zucchini, Aubergine, Paprika, Edamer</i>
<b>SCHWÄBISCHE LASAGNE</b> 11 € <i>Tomatensauce, Rinderhack, Maultaschen, Edamer</i>
<b>SPINAT LACHS LASAGNE</b> 13 € <i>Tomatensauce, Spinat, Lachs, Edamer</i>

# NO FRONT

---



<b>PUTENSTEAK</b> 16 € <i>Beilage nach Wahl: Mediterranes Gemüse, Rosmarinkartoffeln oder Süßkartoffelfritten</i>
<b>ARGENTINISCHES ROASTBEEF</b> 26 € <i>Beilage nach Wahl: Mediterranes Gemüse, Rosmarinkartoffeln, Pasta oder Süßkartoffelfritten</i>
<b>STEAK FRITES</b> 26 € <i>Roastbeef, Sauce Béarnaise, Fritten</i>
<b>ROASTBEEF GORGONZOLA</b> 28 € <i>Getrocknete Pflaumen, Gorgonzolasauce, Haselnuss, Süßkartoffelfritten</i>
<b>BLACK ANGUS RINDERFILET</b> 29 € <i>Beilage nach Wahl: Mediterranes Gemüse, Rosmarinkartoffeln oder Süßkartoffelfritten</i>

# THE DESSERT CLUB

---

---

APFELRINGE 7 €

---

MINI PAVLOVA 7 €

---

*Griechischer Joghurt, Beeren*

TIRAMISU 7.5 €

---

WARM CHOCOLATE CAKE 9 €

---

*Salzkaramelleis, Gebrannte Mandeln*

CRÊPES 9 €

---

*Blaubeeren mit Ahornsirup  
Nutella  
Salzkaramelleis und Popcorn  
Lemoncurd und Fleur de Sel*

**SPECIAL:**

MANCHMAL  
BANANENBROT 10 €

---

*Salzkaramelleis, Dulce de leche, Kakaonibs*

COFFEE TEE LIQUID HEALTH SODA FOUNTAIN WATER FRESH  
BEER SPARKLE WINE SPRITZ APERITIVO

# THE DRINKS

& MEHR VON UNSERER BAR

# THE COFFEE

---

## MILCH

Wir verwenden Oatly Hafermilch, wer Kuhmilch möchte, bitte bei der Bestellung angeben. Danke.

KAFFEE	3 €
ESPRESSO	2.5 €
ESPRESSO DOPPIO	4 €
ESPRESSO MACCHIATO	3 €
CAPPUCCINO	3.5 €
OAT MACCHIATO	4 €
OAT & CHAI	4.5 €
COCONUT ICED COFFEE	3.5 €

# THE TEA

---

INGWER ZITRONE	4.5 €
INGWER HOLUNDER	4.5 €
HEISSE ZITRONE	4. €
CBD HANFBLÜTENTEE	5 €
GRIECHISCHER BERGTEE	5 €
WILDKRÄUTER	4 €
GRÜNER TEE	3.5 €
GOJI BEEREN FRÜCHTETEE	3.5 €
CHARITHÉ	5 €

Limette, Rohrzucker, Minze

# THE WATER

---

TEINACHER	0.2l	2.5 €
	0.5l	4.5 €
	0.75l	5.5 €

**Sorten:** Medium  
Still

# LIQUID HEALTH

---

## KRAFTSCHORLE 0.4l 5 €

Soda, Oxymel aus Giersch, Löwenzahn, Brennessel, Rotklee, Apfelessig, Honig

## IMMUNSCHORLE 0.4l 5 €

Soda, Oxymel aus Hagebutte, Quendel, Salbei, Spitzwegerich, Apfelessig, Honig

## BITTERSCHORLE 0.4l 5 €

Soda, Oxymel aus Wermut, Andorn, Centaurium, Pfefferminze, Apfelessig, Honig

## GEEISTE ZITRONE 0.4l 4.5 €

Soda, frisch gepresster Zitronensaft

## GEEISTE ZITRONE SUPREME 0.4l 5 €

Soda, frisch gepresster Zitronensaft, Ingwer, Matcha

## MONO ICE TEA 0.5l 4 €

**Sorten:** Grüner Tee Jasmin  
Grüner Tee Ingwer  
Minze Limette  
Hibiskus Orange  
Zitronengras Apfelminze

## BOUCHE KOMBUCHA 0.33l 4 €

**Sorten:** Early Bird  
Lemondrop  
Melonbuzz

# THE SODA FOUNTAIN

---

## HOLUNDERBLÜTE 0.4l 4.5 €

Soda, Holunderblütensirup, frisch gepresster Zitronensaft

## MAULBEER-BROMBEER SCHORLE 0.4l 4.5 €

Soda, Maulbeer-Brombeersirup

## ORANGEN SANDDORN SCHORLE 0.4l 4.5 €

Soda, Orangen-Sanddornsirup

## WALDMEISTER SCHORLE 0.4l 4.5 €

Soda, Waldmeistersirup

## ZITRONENVERBENE SCHORLE 0.4l 4.5 €

Soda, Zitronenverbensirup

## SAFT & SODA 0.4l 4.5 €

**Sorten:** Apfel naturtrüb,  
Grapefruit  
Maracuja  
Orange  
Quitte  
Rhabarber,  
Schwarze Johannisbeere

# THE FRESH

COCA COLA 0,2 l 2,5 €  
0,4 l 4 €

**Sorten:** Coca Cola Fanta  
Coca Cola Light Sprite  
Coca Cola Zero Mezzo Mix

CHARITEA 0,33 l 3,5 €

**Sorten:** Green  
Red  
Mate

LEMONAID 0,33 l 3,5 €

**Sorten:** Limette  
Maracuja  
Blutorange  
Ingwer

SPARKLING MATCHA 0,33 l 4 €

Matcha-Limonade  
**Sorten:** Limette  
Grapefruit  
Yuzu & Ginger

CLUB MATE 0,33 l 4 €

Koffeinhaltige Kräuterlimonade

TONIC WATER 0,2 l 3,5 €

**Sorten:** Aqua Monaco  
FeverTree  
Thomas Henry

# THE BEER

## DISTELHÄUSER

PILS 0,3 l 3 €  
vom Fass 0,5 l 4,5 €

ALKOHOLFREI 0,3 l 3 €

HELLES HEFEWEIZEN 0,3 l 3 €  
vom Fass 0,5 l 4,5 €

DUNKLES HEFEWEIZEN 0,5 l 4 €

HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI 0,5 l 4 €

KRISTALLWEIZEN 0,5 l 4 €

## CLUSS

KELLERPILS 0,3 l 3 €  
vom Fass 0,5 l 4,5 €

# THE SPRIZZ

WEINSCHORLE 0,25 l 3,5 €

**Sorten:** Weiss, Rot, Rosé

# THE SPARKLE

SEKT 0,1 l 4 €  
Schlosskellerei Affaltrach 0,75 l 24 €

SEKT RIESLING BRUT 0,75 l 30 €  
Kessler Jägergrün

SEKT CHARDONNAY BRUT 0,75 l 30 €  
Kessler Hochgewächs

# THE WINE

## WEISS

RIESLING TROCKEN 0,1 l 3 €  
Weingut Springer, Heilbronn 0,2 l 4,5 €

SAUVIGNON BLANC 0,1 l 4 €  
Weingut Martin Waßner, Bad Krozingen 0,2 l 6 €

GRAUBURGUNDER 0,1 l 4 €  
Weingut Philipp Lang, Freiburg 0,2 l 6 €

CHARDONNAY 0,1 l 4 €  
Weingut Zimmermann, Schliengen 0,2 l 6 €

## ROSÉ

ROSÉ TROCKEN 0,1 l 4 €  
Weingut Zimmermann, Schliengen 0,2 l 6 €

## ROT

LEMBERGER-KEUPER 0,1 l 4 €  
Weingut Drautz, Heilbronn 0,2 l 6 €

MERLOT 0,1 l 4 €  
Weingut Drautz, Heilbronn 0,2 l 6 €

SYRAH 0,1 l 4 €  
Weingut Feudo Arancio, Sizilien 0,2 l 6 €

CABERNET SAUVIGNON 0,1 l 4 €  
Weingut Feudo Arancio, Sizilien 0,2 l 6 €

NERO D'AVOLA 0,1 l 4 €  
Weingut Feudo Arancio, Sizilien 0,2 l 6 €

# THE APERITIVO

ITALICUS 8 €

Bergamottenlikör, Frisch gepresster  
Grapefruitsaft, Sekt, Meersalz

APEROL SPRIZZ 6,5 €

Sekt, Riesling, Aperol

LILLET WILD BERRY 7 €

Lillet Rose, Sekt, Schweppes Russian Wild Berry

CAMP O 7 €

Campari, Frisch gepresster Orangensaft

PASTIS 6 €

Pernod, Ricard, Raki, Ouzo

## THE BARTENDER

Weitere Mischgetränke und  
Cocktails tendert unser  
Bartender auf Wunsch.