

CLUB CITCHEN

**CHARI
VARI**

THE FOOD

STARTERS / GREENS / PASTA / PIZZA / BEEF / DESSERTS

THE STARTERS

BRUSCHETTA CLASSIC 7 €	BURRATA 13 €
<i>Tomate, Knoblauch, Zwiebeln</i>	<i>Burrata, Belugalinsen, Pesto</i>
BRUSCHETTA RUCOLA 8 €	MON CHÈVRE 13 €
<i>Tomate, Knoblauch, Zwiebeln, Rucola, Parmigiano Reggiano</i>	<i>Ziegenkäse, Feige, Olivenöl, Honig, Rosmarin</i>
CAPRESE CLASSIC 11 €	ANTIPASTI 14 €
<i>Büffelmozzarella, Tomate, Basilikum</i>	<i>Gemüse, Käse, Salami, Parmaschinken, Nüsse, Trockenfrüchte</i>
CAVOPRESE 13 €	ANTIPASTI FÜR ZWEI 22 €
<i>Büffelmozzarella, Avocado, Basilikum, Leinsamen, Gojibeeren</i>	<i>Gemüse, Käse, Salami, Parmaschinken, Nüsse, Trockenfrüchte</i>

THE GREENS

DRESSING

Charivari Dressing
Zitrone Leinöl
Apfelessig Olivenöl

Wir ersetzen Putenstreifen
auf Wunsch gerne durch
veganes Planted Chicken

GRUNDSALAT

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

LIEBLINGSSALAT

11 €

Angebratenes Gemüse:
Aubergine, Zucchini, Paprika

GOAT

13 €

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

GERÖSTETE MAULTASCHEN

12 €

Maultaschen geröstet, Ei

OH! JA SALAT

13 €

Falafel, Avocado, Belugalinsen

THE GREEK VEGETARIAN

12 €

Feta, Wildbrokkoli, Kalamata Oliven, Fenchel

SPINATKNÖDEL

13 €

Spinatknödel, warme Gorgonzolasauce,
getrocknete Pflaumen, Haselnuss

PUTENSALAT CLASSIC

13 €

Putenstreifen, Champignons angebraten,
Schwarzer Quinoa

NEW FENNEL

13 €

Fenchel, Feta, Rote Beete, Koriander,
Medjoul Datteln

SUNSET FAI

13 €

Putenstreifen, Charentais Melone, Feta

SCHÜRGS

13 €

Veganes Planted Chicken, Feta, Rote Beete,
Rote Zwiebeln

THEO HUXTABLE

13 €

Putenstreifen, Edamer, Apfel, Cashew

GORGONZOLASALAT

13 €

Gorgonzola, Birne, Champignon angebraten,
Walnuss, Feige

SALZZITRONE

13 €

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

BOURJ HAMMOUD

14 €

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

CHARIVARISALAT CLASSIC

14 €

Shrimps, Räucherlachs, Parmaschinken,
Artischocken, Kapern, Champignons

TROSSBACH

16 €

Veganes Planted Chicken, Avocado, Pochiertes Ei,
Champignons, Parmesan

BÜFFEL BELUGA

14 €

Büffelmozzarella, Belugalinsen, Pesto,
Aubergine, Champignons angebraten

BESSETTE-KENNEDY

16 €

Garnelen, Büffelmozzarella,
Avocado, Honigtomaten

LITTLE ITALY

14 €

Büffelmozzarella, Parmaschinken,
Artischocken, Oliven

PALEOH!

18 €

Lachs angebraten, Schwarzer Venere Reis,
Wildbrokkoli, Pekannüsse

CAESARE

14 €

Putenstreifen, Speck,
Parmigiano Reggiano

RINDERFILET & VENERE

18 €

Rinderfiletstreifen, Angebratenes Gemüse,
Schwarzer Venere Reis

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

THE PASTA

PASTASORTEN *Penne Rigate*
Spaghetti
Gnocchi
Bandnudeln
Vegetarische Tortellini

NAPOLI 10 € **TONNO** 12 €

*Selbstgemachte Tomatensauce,
Parmigiano Reggiano*

*Tomatensauce, Thunfisch, Zwiebeln,
Parmigiano Reggiano*

AGLIO E OLIO 10 € **SPORTIVO** 12 €

Olivenöl, Knoblauch, Chili

*Sahne, Spinat, Walnuss,
Parmigiano Reggiano*

PANNA 11 € **PESTO BASIL** 12 €

Sahne, Parmigiano Reggiano

*Selbstgemachtes Basilikumpesto, Pinienkerne,
Parmigiano Reggiano*

ARRABIATA 11 € **RADICCHIO** 13 €

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

*Gorgonzola, Radicchio, Getrocknete Feige,
Walnuss*

BOLOGNESE 11 € **GORGONZOLA** 13 €

*Selbstgemachte Tomatensauce, Rinderhack,
Parmigiano Reggiano*

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

CARBONARA 12 € **BUTTER BLONDIES** 13 €

*Sahne, Speck, Ei,
Parmigiano Reggiano*

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

SALSINOCCHIO 13 € **ZITRONE & CHILI** 15 €

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

*Sahne, Zitrone, Chili, veganes Planted Chicken,
Salzzitrone, Parmigiano Reggiano*

PESTO ROSSO 13 € **GAMBERETTI** 16 €

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

*Rieslingsahnesauce, Garnelen, Rucola,
Parmigiano Reggiano*

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

*Wildbrokkoli, Mozzarella, Oliven, Basilikumpesto,
Rauchmandeln, Rucola*

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

LAX 13 €

*Sahnesauce, Lachs, Wildbrokkoli,
Rauchmandeln*

QUATTRO FORMAGGI 13 €

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

CAPONE 15 €

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

Auf Wunsch ersetzen wir
Sahne durch Hafersahne
Parmesan durch Cashewparmesan
Putenstreifen durch Planted Chicken

THE PIZZA

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

THE OVEN

LASAGNE 12 € <i>Tomatensauce, Rinderhack, Edamer</i>
GEMÜSELASAGNE 12 € <i>Tomatensauce, Zucchini, Aubergine, Paprika, Edamer</i>
SCHWÄBISCHE LASAGNE 12 € <i>Tomatensauce, Rinderhack, Maultaschen, Edamer</i>
SPINAT LACHS LASAGNE 13 € <i>Tomatensauce, Spinat, Lachs, Edamer</i>

NO FRONT

✓
INKLUSIVE
BEILAGENSALAT

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

LIQUID HEALTH

KRAFTSCHORLE 0.4 l 6 €

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

IMMUNSCHORLE 0.4 l 6 €

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

BITTERSCHORLE 0.4 l 6 €

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

GEEISTE ZITRONE 0.4 l 4.5 €

Soda, frisch gepresster Zitronensaft

GEEISTE ZITRONE SUPREME 0.4 l 6 €

Soda, frisch gepresster Zitronensaft, Ingwer, Matcha

BOUCHE KOMBUCHA 0.33 l 4 €

Sorten: Early Bird
Lemondrop
Melonbuzz

MONO ICE TEA 0.5 l 4 €

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

Fermentur Wasserkefir 0.33 l 4.5 €

Sorten: Orange
Grapefruit
Pur

THE TEA

INGWER ZITRONE 4.5 €

INGWER HOLUNDER 4.5 €

HEISSE ZITRONE 4. €

CBD HANFBLÜTENTEE 6 €

GRIECHISCHER BERGTEE 5 €

WILDKRÄUTER 4 €

GRÜNER TEE 3.5 €

GOJI BEEREN FRÜCHTETEE 3.5 €

CHARITHÉ 5 €

Limette, Rohrzucker, Minze

THE WATER

TEINACHER 0.2 l 2.5 €

0.5 l 4.5 €

0.75 l 5.5 €

Sorten: Medium
Still

THE SODA FOUNTAIN

HOLUNDERBLÜTE 0.4 l 5 €

Soda, Holunderblütensirup, frisch gepresster Zitronensaft

MAULBEER-BROMBEER SCHORLE 0.4 l 5 €

Soda, Maulbeer-Brombeersirup

ORANGEN SANDDORN SCHORLE 0.4 l 5 €

Soda, Orangen-Sanddornsirup

WALDMEISTER SCHORLE 0.4 l 5 €

Soda, Waldmeistersirup

ZITRONENVERBENE SCHORLE 0.4 l 5 €

Soda, Zitronenverbensirup

SAFT & SODA 0.4 l 4.5 €

Sorten: Apfel naturtrüb
Grapefruit
Maracuja
Orange
Quitte
Rhabarber
Schwarze Johannisbeere

THE FRESH

COCA COLA 0,2l 2,5 €
0,4l 4 €

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

CHARITEA 0,33l 3,5 €

Sorten: Green
Red
Mate

LEMONAID 0,33l 3,5 €

Sorten: Limette
Maracuja
Blutorange
Ingwer

SPARKLING MATCHA 0,33l 4 €

Matcha-Limonade

Sorten: Limette
Grapefruit
Yuzu & Ginger

CLUB MATE 0,33l 4 €

Koffeinhaltige Kräuterlimonade

TONIC WATER 0,2l 3,5 €

Sorten: Aqua Monaco
FeverTree
Thomas Henry

THE BEER

DISTELHÄUSER

PILS 0,3l 3 €
vom Fass 0,5l 4,5 €

ALKOHOLFREI 0,3l 3 €

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

HEFEWEIZEN ALKOHLFREI 0,5l 4 €

CLUSS

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

THE SPRIZZ

WEINSCHORLE 0,25l 3,5 €

Sorten: Weiss, Rot, Rosé

THE SPARKLE

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

SEKT RIESLING BRUT 0,75l 30 €
Kessler Jägergrün

SEKT CHARDONNAY BRUT 0,75l 30 €
Kessler Hochgewächs

THE WINE

WEISS

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

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

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

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

ROSÉ

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

ROT

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

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

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

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

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

**IN ENGLISH,
PLEASE.**

THE FOOD

STARTERS / GREENS / PASTA / PIZZA / BEEF / DESSERTS

THE STARTERS

BRUSCHETTA CLASSIC 7 €	BURRATA 13 €
<i>Tomato, garlic, onions</i>	<i>Burrata, beluga lentils, pesto</i>
BRUSCHETTA RUCOLA 8 €	MON CHÈVRE 13 €
<i>Tomato, garlic, onions, rucola, parmigiano reggiano</i>	<i>Goat cheese, fig, olive oil, honey, rosemary</i>
CAPRESE CLASSIC 11 €	ANTIPASTI 14 €
<i>Buffalo mozzarella, tomato, basil</i>	<i>Vegetables, cheese, salami, parma ham, nuts, dried fruits</i>
CAVOPRESE 13 €	ANTIPASTI FÜR ZWEI 22 €
<i>Buffalo mozzarella, avocado, basil, linseed, goji berries</i>	<i>Vegetables, cheese, salami, parma ham, nuts, dried fruits</i>

THE GREENS

DRESSING

Charivari Dressing
Lemon & Linseed Oil
Apple Vinegar & Olive Oil

We replace turkey strips
with vegan planted chicken
upon request

BASIC SALAD

Pumpkin Seeds, Hemp Seeds, Barberry,
Black Sesame, Rucola, Radicchio, Frisée,
Romana, Iceberg, Lollo, Baby Spinach

LIEBLINGSSALAT

11 €

Stir-fried vegetables:
eggplant, zucchini, bell pepper

GOAT

13 €

Goat cheese, walnut honey crust,
stir-fried dried plums, beetroot

GERÖSTETE MAULTASCHEN

12 €

Roasted swabian dumplings, egg

OH! JA SALAT

13 €

Falafel, avocado, beluga lentils

THE GREEK VEGETARIAN

12 €

Feta, wild broccoli, kalamata olives, fennel

SPINATKNÖDEL

13 €

Spinach bread dumpling, warm gorgonzolasauce,
dried plums, hazelnut

PUTENSALAT CLASSIC

13 €

Stir-fried turkey strips, stir-fried mushrooms,
black quinoa

NEW FENNEL

13 €

Fennel, feta, beetroot, coriander,
medjoul dates

SUNSET FAI

13 €

Stir-fried turkey strips, charentais melon, feta

SCHÜRGS

13 €

Vegan planted chicken, feta, beetroot, red onions

THEO HUXTABLE

13 €

Stir-fried turkey strips, edam cheese, apple,
cashew nut

GORGONZOLASALAT

13 €

Gorgonzola, pear, stir-fried mushrooms,
walnut

SALZZITRONE

13 €

Planted chicken, black quinoa,
stir-fried mushrooms, avocado, salty lemon

BOURJ HAMMOUD

14 €

Falafel, labneh, fig, beetroot, medjoul dates,
pomegranate, smoked almonds

CHARIVARISALAT CLASSIC

14 €

Shrimp, smoked salmon, parma ham, artichokes,
caperberries, stir-fried mushrooms

TROSSBACH

16 €

Vegan planted chicken, avocado, poached egg,
stir-fried mushrooms, parmigiano reggiano

BÜFFEL BELUGA

14 €

Buffalo mozzarella, beluga lentils, pesto basil,
eggplant, stir-fried mushrooms

BESSETTE-KENNEDY

16 €

Stir-fried tiger prawns, buffalo mozzarella,
avocado, honey tomatoes

LITTLE ITALY

14 €

Buffalo mozzarella, parma ham, artichokes,
olives

PALEOH!

18 €

Stir-fried salmon, black venere rice,
wild broccoli, pecan nuts

CAESARE

14 €

Stir-fried turkey strips or vegan planted chicken,
bacon, parmigiano reggiano

RINDERFILET & VENERE

18 €

Stir-fried beef fillet stripes, stir-fried vegetables,
venere rice

BONDI

15 €

Stir-fried salmon, avocado, poached egg,
black quinoa

GARNELENSALAT

15 €

Stir-fried tiger prawns, lemonbutter,
black venere rice, wildbroccoli

BURRATA MIT GRANOLA

15 €

Burrata, fennel, beluga lentils, mint,
salted cashew granola

THE PASTA

CHOICE OF PASTA *Penne Rigate*
Spaghetti
Gnocchi
Tagliatelle
Vegetarian Tortellini

NAPOLI 10 € **TONNO** 12 €

Homemade tomato sauce, parmigiano reggiano

Homemade tomato sauce, tuna, red onions, parmigiano reggiano

AGLIO E OLIO 10 € **SPORTIVO** 12 €

Olive oil, garlic, chili

Cream, spinach, walnut, parmigiano reggiano

PANNA 11 € **PESTO BASIL** 12 €

Cream, parmigiano reggiano

Homemade basil pesto, pine nuts, parmigiano reggiano

ARRABIATA 11 € **RADICCHIO** 13 €

Homemade tomato sauce, garlic, mushrooms, chili, red onions, parmigiano reggiano

Gorgonzola, radicchio, dried fig, walnut

BOLOGNESE 11 € **GORGONZOLA** 13 €

Homemade tomato sauce, groundbeef, parmigiano reggiano

Cream, gorgonzola, dried plums, hazelnut, parmigiano reggiano

CARBONARA 12 € **BUTTER BLONDIES** 13 €

Cream, bacon, egg, parmigiano reggiano

Melted butter, sun-dried tomatoes, parma ham, rosemary, parmigiano reggiano

SALSINOCCHIO 13 € **ZITRONE & CHILI** 15 €

Olive oil, fennel, salsiccia, kalamata olives, parmigiano reggiano

Cream, lemon, chili, planted chicken, salty lemon, parmigiano reggiano

PESTO ROSSO 13 € **GAMBERETTI** 16 €

Homemade tomato pesto, kalamata olives, pine nuts, parmigiano reggiano

Riesling cream sauce, stir-fried tiger prawns, rucola, parmigiano reggiano

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

Buffalo mozzarella, wild broccoli, olives, basil pesto, smoked almonds, arugula

Honey carrots, dijon-mustard, beef fillet, rucola, parmigiano reggiano

LAX 13 €

Cream, salmon, wildbroccoli, smoked almonds

QUATTRO FORMAGGI 13 €

Cream, gorgonzola, edam cheese, mozzarella, parmigiano reggiano

CAPONE 15 €

Cream, spinach, gorgonzola, vegan planted chicken, parmigiano reggiano



On request we replace

*Cream by oat cream
Parmesan by cashew parmesan
Turkey strips by vegan planted chicken*

THE PIZZA

PIZZA PANE 7 €	CAPRICIOSA 11 €
<i>Tomato, garlic or herbal salt</i>	<i>Tomato, edam cheese, salami, mushrooms, chilli, caper berries, garlic, rucola</i>
MARGHERITA 9 €	VERDURA 11 €
<i>Tomato, edam cheese, basil</i>	<i>Tomato, edam cheese, stir-fried vegetables, rucola, parmigiano reggiano</i>
THUNFISCH CLASSIC 11 €	MOZZARELLA 12 €
<i>Tomato, edam cheese, tuna, red onions, bell pepper</i>	<i>Tomato, edam cheese, buffalo mozzarella, eggplant, basil pesto</i>
BRUSCHETTA 11 €	PALÜ 12 €
<i>Mozzarella, tomato, onions, garlic</i>	<i>Tomato, edam cheese, parma ham, charentais melon, acacia honey</i>
GRAN SPECIALE 12 €	MONTRÉAL 12 €
<i>Tomato, edam cheese, pear, gorgonzola, walnuts</i>	<i>Tomato, edam cheese, gorgonzola, chilli salami, maple sirup</i>
EINFACH GOAT 12 €	CHARIVARI 12 €
<i>Sour cream, goat cheese, dried fig, honey, rosemary, hazelnut</i>	<i>Tomato, edam cheese, buffalo mozzarella, chilli salami, kalamata olives</i>
WHITE LAX 12 €	SHRUMPY 12 €
<i>Sour cream, smoked salmon, dill, red onions</i>	<i>Tomato, edam cheese, stir-fried shrimps, red onions, cherry tomato, garlic</i>
FINOCCHIO WHITE 11 €	SALSICCIA 12 €
<i>Sour cream, wildbroccoli, feta, kalamata olives, fennelseeds, olive oil</i>	<i>Salsiccia, fennel, olives, dried tomatoes, rucola</i>

THE OVEN

LASAGNE 12 €
<i>Tomato sauce, ground beef, edam cheese</i>
GEMÜSELASAGNE 12 €
<i>Tomato sauce, zucchini, eggplant, bell pepper, edam cheese</i>
SCHWÄBISCHE LASAGNE 12 €
<i>Tomato sauce, ground beef, swabian dumplings, edam cheese</i>
SPINAT LACHS LASAGNE 13 €
<i>Tomato sauce, spinach, salmon, edam cheese</i>

NO FRONT



COMES WITH
SIDE SALAD

TURKEY STEAK 16 €
<i>Choice of: salad, mixed mediterranean vegetables, rosemary potatoes or french fries</i>
ARGENTINIAN ROASTBEEF 26 €
<i>Choice of: salad, mixed mediterranean vegetables, rosemary potatoes or french fries</i>
STEAK FRITES 26 €
<i>Roastbeef, sauce béarnaise, fries</i>
ROASTBEEF GORGONZOLA 28 €
<i>Dried plums, gorgonzola sauce, hazelnut, sweet potatoe fries</i>
BLACK ANGUS RINDERFILET 29 €
<i>Choice of: salad, mixed mediterranean vegetables, rosemary potatoes or french fries</i>

THE DESSERT CLUB

APFELRINGE 7 €

Apple doughnuts

MINI PAVLOVA 7 €

Greek yogurt, berries

TIRAMISU 7.5 €

WARM CHOCOLATE CAKE 9 €

Salted caramel icecream, roasted almonds

CRÊPES 9 €

Blueberry & maple syrup

Nutella

Salted caramel ice cream & popcorn

Lemoncurd & fleur de sel

SPECIAL:

MANCHMAL
BANANENBROT 10 €

*Salted caramel icecream, dulce de leche,
cocoa nibs*

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

THE DRINKS

& MEHR VON UNSERER BAR

THE COFFEE

MILK

We use OATLY oat milk,
if you prefer cow's milk,
please let us know.

COFFEE	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 €

LIQUID HEALTH

KRAFTSCHORLE 0.4 l 6 €

Soda, oxymel made of greedy, dandelion, nettle,
red clover, apple cider vinegar, honey

IMMUNSCHORLE 0.4 l 6 €

Oxymel of rose hip, clover dodder, sage, plantain,
apple cider vinegar, honey

BITTERSCHORLE 0.4 l 6 €

Oxymel of vermouth, thorn, centaurium,
peppermint, apple cider vinegar, honey

GEEISTE ZITRONE 0.4 l 4.5 €

Soda, freshly squeezed lemon

GEEISTE ZITRONE SUPREME 0.4 l 6 €

Soda, freshly squeezed lemon, ginger,
matcha

BOUCHE KOMBUCHA 0.33 l 4 €

Choice of: Early Bird
Lemondrop
Melonbuzz

MONO ICE TEA 0.5 l 4 €

Choice of: Green tea Jasmin
Green tea ginger
Mint lime
Hibiscus orange
Lemongrass apple mint

Fermentur Wasserkefir 0.33 l 4.5 €

Choice of: Orange
Grapefruit
Pur

THE TEA

GINGER LEMON	4.5 €
GINGER ELDERFLOWER	4.5 €
HOT LEMON	4. €
CBD HEMP FLOWER TEA	6 €
GREEK MOUNTAIN TEA	5 €
WILD HERB TEA	4 €
GREEN TEA	3.5 €
GOJI BERRIES FRUIT TEA	3.5 €
CHARITHÉ	5 €

Lime, brown sugar, mint

THE WATER

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

Choice of: Medium
Still

THE SODA FOUNTAIN

HOLUNDERBLÜTE 0.4 l 5 €

Soda, elderflower syrup,
freshly squeezed lemon

MAULBEER-BROMBEER
SCHORLE 0.4 l 5 €

Soda, mulberry-blackberry syrup

ORANGEN SANDDORN
SCHORLE 0.4 l 5 €

Soda, orange-sea buckthorn syrup

WALDMEISTER SCHORLE 0.4 l 5 €

Soda, wood ruff syrup

ZITRONENVERBENE
SCHORLE 0.4 l 5 €

Soda, lemon verbena syrup

SAFT & SODA 0.4 l 4.5 €

Choice of: Cloudy apple juice
Grapefruit
Passion fruit
Orange
Quince
Rhubarb
Black current

THE FRESH

COCA COLA 0.2 l 2.5 €
0.4 l 4 €

Choice of: Coca Cola Fanta
Coca Cola Light Sprite
Coca Cola Zero Mezzo Mix

CHARITEA 0.33 l 3.5 €

Choice of: Green
Red
Mate

LEMONAID 0.33 l 3.5 €

Choice of: Lime
Maracuja
Blood orange
Ginger

SPARKLING MATCHA 0.33 l 4 €

Matcha-Lemonade

Choice of: Lime
Grapefruit
Yuzu & Ginger

CLUB MATE 0.33 l 4 €

Caffeinated herbal lemonade

TONIC WATER 0.2 l 3.5 €

Choice of: Aqua Monaco
FeverTree
Thomas Henry

THE BEER

DISTELHÄUSER

DRAFT BEER 0.3 l 3 €
0.5 l 4.5 €

NON-ALCOHOLIC 0.3 l 3 €

HEFEWEIZEN 0.3 l 3 €
0.5 l 4.5 €

HEFEWEIZEN
NON-ALCOHOLIC 0.5 l 4 €

CLUSS

KELLERPILS 0.3 l 3 €
Draft beer 0.5 l 4.5 €

THE SPRIZZ

WINE SPRITZER 0.25 l 3.5 €

Choice of: White, Red, 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 €
Winery Springer, Heilbronn 0.2 l 4.5 €

SAUVIGNON BLANC 0.1 l 4 €
Winery Martin Waßner, Bad Krozingen 0.2 l 6 €

GRAUBURGUNDER 0.1 l 4 €
Winery Philipp Lang, Freiburg 0.2 l 6 €

CHARDONNAY 0.1 l 4 €
Winery Zimmermann, Schliengen 0.2 l 6 €

ROSÉ

ROSÉ TROCKEN 0.1 l 4 €
Winery Zimmermann, Schliengen 0.2 l 6 €

ROT

LEMBERGER-KEUPER 0.1 l 4 €
Winery Drautz, Heilbronn 0.2 l 6 €

MERLOT 0.1 l 4 €
Winery Drautz, Heilbronn 0.2 l 6 €

SYRAH 0.1 l 4 €
Winery Feudo Arancio, Sizilien 0.2 l 6 €

CABERNET SAUVIGNON 0.1 l 4 €
Winery Feudo Arancio, Sizilien 0.2 l 6 €

NERO D'AVOLA 0.1 l 4 €
Winery Feudo Arancio, Sizilien 0.2 l 6 €

THE APERITIVO

ITALICUS 8 €

Bergamot liqueur, freshly squeezed pink
grapefruit, sparkling wine, sea-salt

APEROL SPRIZZ 6.5 €

Sparkling wine, riesling, aperol

LILLET WILD BERRY 7 €

Lillet rose, sparkling wine,
schweppes russian wild berry

CAMP O 7 €

Campari, freshly squeezed orange

PASTIS 6 €

Pernod, Ricard, Raki, Ouzo

THE BARTENDER

More mixed drinks and
cocktails from our
bartender on request.