



**Entrée**

4

**Salate**

6

**Pasta**

10

**Pizza**

14

**Aus dem Ofen**

18

**Fleisch**

20

**Dessert**

22

# Entrée

Bruschetta  
Classic

Tomate  
Knoblauch  
Zwiebeln  
7 €

Bruschetta  
Rucola

Tomate  
Knoblauch  
Zwiebeln  
Rucola  
Parmigiano Reggiano  
8 €

Mon Chèvre

Ziegenkäse  
Feige  
Olivenöl  
Honig  
Rosmarin  
13 €

Brotaufstrich  
fait Maison

Fetaaufstrich  
Hummus  
Gemüseaufstrich  
14 €

Cavoprese

Büffelmozzarella  
Avocado  
Basilikum  
Tomaten  
14 €

# Salate

Dressing:  
Charivari Dressing  
Zitrone Leinöl  
Apfelessig Olivenöl

Grundsalat:  
Kürbiskerne  
Hanfsamen  
Berberitzen  
Schwarzer Sesam  
Rucola  
Radicchio  
Frisée  
Romana  
Eisberg  
Lollo  
Babypinac

## Lieblingssalat

Angebratenes Gemüse  
12 €

## Geröstete

## Maultaschen

Maultaschen geröstet  
Ei  
12 €

## The Greek

## Vegetarian

Feta  
Wildbrokkoli  
Kalamata Oliven  
Fenchel  
12 €

## New Fennel

Fenchel  
Feta  
Rote Beete  
Koriander  
Medjoul Datteln  
13 €

## Putensalat

Putenstreifen  
Champignons angebraten  
Schwarzer Quinoa  
14 €

## Sunset Fai

Putenstreifen  
Charentais Melone  
Feta  
14 €

## Salzzitrone

Veganes Planted Chicken  
Schwarzer Quinoa  
Champignons angebraten  
Avocado  
Salzzitrone  
14 €

Wir ersetzen Putenstreifen auf Wunsch  
gerne durch veganes Planted Chicken

# Goat

Ziegenkäse  
Walnuss Honig  
Getrocknete Pflaumen  
Rote Beete  
14 €

# Oh! Ja Salat

Falafel  
Avocado  
Belugalinsen  
14 €

# Spinatknödel

Spinatknödel  
Warme Gorgonzolasauce  
Getrocknete Pflaumen  
Haselnuss  
14 €

# Schürrgs

Veganes Planted Chicken  
Feta  
Rote Beete  
14 €

# Gorgonzola

Gorgonzola  
Birne  
Champignons angebraten  
Walnuss  
Feige  
14 €

# Bourj

# Hammoud

Falafel  
Labneh  
Feige  
Rote Beete  
Medjoul Datteln  
Rauchmandeln  
14 €

# Büffel Beluga

Büffelmozzarella  
Belugalinsen  
Pesto  
Aubergine  
Champignons angebraten  
14 €

# Little Italy

Büffelmozzarella  
Parmaschinken  
Artischocken  
Kalamata Oliven  
14 €

# Charivari

# Salat

Shrimps  
Räucherlachs  
Parmaschinken  
Artischocken  
Kapern  
Champignons  
15 €

# Caesare

Putenstreifen  
Speck  
Parmigiano Reggiano  
15 €

# Bondi

Lachs angebraten  
Avocado  
Pochiertes Ei  
Schwarzer Quinoa  
15 €

# Trossbach

Veganes Planted Chicken  
Avocado  
Pochiertes Ei  
Champignons  
Parmesan  
16 €

# Bessette-

# Kennedy

Garnelen  
Büffelmozzarella  
Avocado  
Honigtomaten  
16 €

Salat

# Rinderfilet

Rinderfiletstreifen  
Angebratenes Gemüse  
Schwarzer Venere Reis  
20 €

# Garreaux

Garnelen  
Roastbeefstreifen  
Avocado  
21 €

Wir ersetzen Putenstreifen auf Wunsch  
gerne durch veganes Planted Chicken

# Pasta

Pastasorten:  
Penne Rigate  
Spaghetti  
Gnocchi  
Bandnudeln  
Vegetarische Tortellini

## Napoli

Selbstgemachte Tomatensauce  
Parmigiano Reggiano  
11 €

## Aaglio e Olio

Olivenöl  
Knoblauch  
Chili  
11 €

## Arrabiata

Tomatensauce  
Knoblauch  
Champignons  
Chili  
Rote Zwiebeln  
Parmigiano Reggiano  
12 €

## Bolognese

Selbstgemachte Tomatensauce  
Rinderhack  
Parmigiano Reggiano  
13 €

## Anchovis

Olivenöl  
Sardellen  
Kapern  
Kalamata Oliven  
13 €

## Sportivo

Sahne  
Spinat  
Walnuss  
Parmigiano Reggiano  
13 €

## Pesto Rosso

Selbstgemachtes Tomatenpesto  
Kalamata Oliven  
Pinienkerne  
Parmigiano Reggiano  
13 €

## Pesto Basil

Selbstgemachtes Basilikumpesto  
Pinienkerne  
Parmigiano Reggiano  
13 €

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

# Radicchio

Gorgonzola  
Radicchio  
Getrocknete Feige  
Walnuss  
14 €

# Gorgonzola

Sahne  
Gorgonzola  
Getrocknete Pflaumen  
Haselnuss  
Parmigiano Reggiano  
14 €

# Butter

# Blondies

Geschmolzene Butter  
Getrocknete Tomaten  
Parmaschinken  
Rosmarin  
Parmigiano Reggiano  
14 €

# Salsinocchio

Olivenöl  
Fenchel  
Salsiccia  
Kalamata Oliven  
Parmigiano Reggiano  
14 €

# Cacio e Pepe

Pecorino  
Pfeffer  
14 €

# Immergrün

Wildbrokkoli  
Mozzarella  
Kalamata Oliven  
Basilikumpesto  
Rauchmandeln  
14 €

# Lax

Sahne  
Lachs  
Wildbrokkoli  
Rauchmandeln  
15 €

# Capone

Sahne  
Spinat  
Gorgonzola  
Veganes Planted Chicken  
Parmigiano Reggiano  
16 €

# Zitronen &

# Chili

Sahne  
Zitronen  
Chili  
Veganes Planted Chicken  
Parmigiano Reggiano  
16 €

# Gamberetti

Riesling-Sahnesauce  
Garnelen  
Rucola  
Parmigiano Reggiano  
18 €

# Filetto No. 21

Gorgonzola  
Feige  
Haselnuss  
Parmigiano Reggiano  
19 €

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

# Pizza

Pizza Pane

Tomate  
Knoblauch oder Herbal Salt  
7 €

Margherita

Tomate  
Edamer  
Basilikum  
10 €

Capriciosa

Tomate  
Edamer  
Salami  
Champignons  
Chili  
Kapern  
Knoblauch  
Rucola  
12 €

Finocchio  
White

Schmand  
Wildbrokkoli  
Feta  
Kalamata Oliven  
Fenchelsamen  
Olivenöl  
12 €

White Lax

Schmand  
Räucherlachs  
Dill  
Rote Zwiebeln  
13 €

Einfach Goat

Schmand  
Ziegenkäse  
Getrocknete Feige  
Honig  
Rosmarin  
Haselnuss  
13 €



# Verdura

Tomate  
Edamer  
Gemüse vom Grill  
Rucola  
Parmigiano Reggiano  
13 €

# Mozzarella

Tomate  
Edamer  
Büffelmozzarella  
Aubergine  
Basilikum  
Pesto  
13 €

# Palü

Tomate  
Edamer  
Parmaschinken  
Charentais Melone  
Akazienhonig  
13 €

# Montréal

Tomate  
Edamer  
Gorgonzola  
Chilisalami  
Ahornsirup  
13 €

# Charivari

Tomate  
Edamer  
Büffelmozzarella  
Chilisalami  
Kalamata Oliven  
13 €

# Salsiccia

Salsiccia  
Fenchel  
Kalamata Oliven  
Getrocknete Tomaten  
Rucola  
13 €

# Shrumpy

Tomate  
Edamer  
Angebratene Shrimps  
Rote Zwiebel  
Kirschtomaten  
Knoblauch  
14 €

# Aus dem Ofen

Lasagne

Tomatensauce  
Rinderhack  
Edamer  
13 €

Gemüse

Lasagne

Tomatensauce  
Zucchini  
Aubergine  
Paprika  
Edamer  
13 €

Schwäbische

Lasagne

Tomatensauce  
Rinderhack  
Maultaschen  
Edamer  
13 €

Spinat Lachs

Lasagne

Tomatensauce  
Spinat  
Lachs  
Edamer  
14 €

# Fleisch

Argentini-  
sches

Roastbeef

Beilage nach Wahl:  
Mediterranes Gemüse  
Rosmarinkartoffeln oder  
Süßkartoffelfritten  
28 €

Steak Frites

Roastbeef  
Sauce Béarnaise  
Fritten  
29 €

Roastbeef  
Gorgonzola

Getrocknete Pflaumen  
Gorgonzolasauce  
Haselnuss  
Süßkartoffelfritten  
31 €

Black Angus  
Rinderfilet

Beilage nach Wahl:  
Mediterranes Gemüse  
Rosmarinkartoffeln oder  
Süßkartoffelfritten  
34 €

Inklusive Beilagensalat

# Dessert

Apfelringe 8 €

---

Mini Pavlova Griechischer Joghurt  
Beeren 8 €

---

Tiramisu 8 €

---

Warm  
Chocolate  
Cake

Salzkaramelleis  
Gebrannte Mandeln  
10 €

---

Crêpes Blaubeeren mit Ahornsirup  
Nutella  
Salzkaramelleis und Popcorn  
Lemoncurd und Fleur de Sel  
10 €

---

Kaffee  
Tee

26

28

Flüssige  
Gesundheit

30

Soda

& Wasser

32

Erfrischendes

34

Bier

36

Schampus  
& Wein

38

Apéritif

42

# Kaffee

Kaffee 3.50 €

Espresso 3 €

Espresso  
doppio 4.5 €

Espresso  
Macchiato 3 €

Cappuccino 4 €

Oat & Chai 5 €

Milch:  
Wir verwenden Oatly Hafermilch.  
Wer Kuhmilch möchte, bitte bei der  
Bestellung angeben. Danke.

# Tee

Ingwer Zitrone 4.5 €

Heiße Zitrone 4 €

Griechischer  
Bergtee 6 €

Wildkräuter 4 €

Grüner Tee 4 €

# Flüssige Gesundheit

Kraft

Soda  
Oxymel aus Giersch,  
Löwenzahn, Brennnessel  
und Rotklee.  
Apfelessig & Honig  
0.4 l – 6 €

Immun

Soda  
Oxymel aus Hagebutte,  
Quendel, Salbei und  
Spitzwegerich.  
Apfelessig & Honig  
0.4 l – 6 €

Bitter

Soda  
Oxymel aus Wermut,  
Andorn, Centaurium  
und Pfefferminze.  
Apfelessig & Honig  
0.4 l – 6 €

Geiste Zitrone

Soda  
frisch gepresster  
Zitronensaft  
0.4 l – 4.5 €

Bouche

Kombucha

Sorten:  
Early Bird  
0.33 l – 4 €

Mono Ice Tea

Sorten:  
Grüner Tee Ingwer  
Minze Limette  
Hibiskus Orange  
0.5 l – 4.5 €



# Soda & Wasser

Holunderblüte

Soda  
Holunderblütensirup  
frisch gepresster  
Zitronensaft  
0.4 l – 5 €

Maulbeer-  
Brombeer

Soda  
Maulbeer-  
Brombeersirup  
0.4 l – 5 €

Waldmeister

Soda  
Waldmeistersirup  
0.4 l – 5 €

Zitronen-  
verbene

Soda  
Zitronenverbenesirup  
0.4 l – 5 €

Soft & Soda

Sorten:  
Apfel naturtrüb  
Maracuja  
Rhabarber  
Schwarze  
Johannisbeere  
0.4 l – 4.5 €

Wasser

Sorten:  
Teinacher Medium  
Teinacher Still  
0.2 l – 2.5 €  
0.75 l – 6 €

# Erfrischendes

Coca-Cola

Sorten:  
Coca-Cola  
Coca-Cola Light  
Coca-Cola Zero  
Mezzo Mix  
0,2 l – 2,5 €

Charitea

Sorten:  
Mate  
0,33 l – 3,5 €

Lemonaid

Sorten:  
Limette  
Blutorange  
0,33 l – 3,5 €

Sparkling

Matcha

Matcha-Limonade  
Sorten:  
Yuzu & Ginger  
0,33 l – 4 €

# Bier

## Distelhäuser

### Pils

0,3 l – 3,5 €  
0,5 l – 4,5 € vom Fass  
0,3 l – 3,5 € alkoholfrei

---

### Helles

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

---

### Hefeweizen

0,5 l – 4,5 €  
0,5 l – 4,5 € alkoholfrei

---

### Cluss

### Kellerpils

0,3 l – 3,5 €  
0,5 l – 5 € vom Fass

---

# Schampus & Wein

Schampus  
Sekt

Schlosskellerei  
Affaltrach  
0,1 l – 5 €

Sekt auf Eis

Schlosskellerei  
Affaltrach  
0,2 l – 8 €

Sekt  
Chardonnay  
Brut

Kessler Hochgewächs  
0,75 l – 30 €

Champagner

Ruinart  
0,75 l – 130 €

# Weiß

Riesling

Weingut Springer  
Heilbronn  
0,2 l – 5 €

Sauvignon

Blanc

Weingut Martin Waßmer  
Bad Krozingen  
0,2 l – 6,5 €

Grau-

burgunder

Weingut Philipp Lang  
Freiburg  
0,2 l – 6,5 €

Chardonnay

Weingut Zimmermann  
Schliengen  
0,2 l – 6,5 €

# Rot

Merlot

Weingut Drautz  
Heilbronn  
0,2 l – 6,5 €

Syrah

Weingut Feudo Arancio  
Sizilien  
0,2 l – 6,5 €

Cabernet

Sauvignon

Weingut Feudo Arancio  
Sizilien  
0,2 l – 6,5 €

Nero d'Avola

Weingut Feudo Arancio  
Sizilien  
0,2 l – 6,5 €

Weinschorle:  
Weiß  
Rosé  
Rot  
0,25 l – 4,5 €

# Apéritif

Italicus

Bergamottelikör  
Frisch gepresster  
Grapefruitsaft  
Sekt  
Meersalz  
8 €

Aperol Spritz

Sekt  
Riesling  
Aperol  
7.5 €

Lillet

Wild Berry

Lillet Rosé  
Schweppes Russian  
Wild Berry  
7.5 €

Camp O

Campari  
Frisch gepresster  
Orangensaft  
7.5 €

Pastis

Pernod Ricard  
Soda  
7.5 €

Weitere Mischgetränke und Cocktails  
tendert unser Bartender auf Wunsch.

