

# LE BON GOÛT



SPEISEN

GETRÄNKE

# SPEISEN

---

## FLÜSSIGES

Maultaschensuppe	6,90 €
Grüne Erbsen Kaltschale mit Melone, Dill und Zitronenverbene Staub pflanzlich	8,40 €

---

## VORAB

Bauernbrot Bruschetta mit bunten Kirschtomaten, Rucola, Basilikum, cremigem Aceto Balsamico und geriebenem, gereiftem Gondino pflanzlich	12,90 €
Rindertatar mit Wachtelei und Trüffelmayonnaise	17,90 €
Beilagensalat Blattsalat, Tomate, Gurke, geröstete Kürbiskerne	6,20 €
Frischer Gartensalat Blattsalate, Kraut, Tomate, Gurke, Radieschen, Wildkräuter, hausgemachte Vinaigrette, Bauernbrot	14,50 €
- mit gebratenen Kräuterseitlingen	16,50 €
- mit karamellisierten Ziegenfrischkäsetalern	17,90 €
Key West Salat mit gemischten Blattsalaten, marinierten Pfirsichen, Hähnchenstreifen in Teriyaki Sauce und Mandelhobeln	16,90 €

---

## MITTENDRIN

Zwiebelrostbraten von der heimischen Färse	
- mit geschmälzten Zwiebeln, Spätzle, Jus	29,50 €
- mit Maultasche, geschmälzten Zwiebeln, Spätzle und Jus	32,00 €
Paniertes Schnitzel vom Kalb	26,50 €
mit schwäbischem Kartoffelsalat, Zitronenschnitz, Preiselbeeren	
Gebackene Blumenkohl Wings und gebratener Romanasalat	18,90 €
an Gemüse Bolognese, Schnittlauch Dip und sardischem Brot	
pflanzlich	
Maultaschen mit Zwiebelschmelze	16,90 €
mit schwäbischem Kartoffelsalat, gemischtem Salat und Jus	
Käsespätzle	16,50 €
mit Bergkäse, dazu hausgemachte Röstzwiebeln	
vegetarisch	
Gebratene Spinatknödel mit Grillzucchini	18,40 €
mit Blattsalat, Pesto und geriebenem Grana Padano	
vegetarisch	
Risotto l'estate	23,10 €
mit Tomaten, Basilikum, Edamame Bohnen, wildem Brokkoli, Schafskäse und Gemüse Chips	
vegetarisch	
Land based Lachsfilet	30,90 €
mit Soja, Honig und Piment d'eselette an Pappardelle mit Salzzitrone und Estragonschaum	

### Beilagen:

Steak House Fries  
5,40€

Grillgemüse  
5,40€

Drillingskartoffeln  
5,40€

### Dips:

Trüffelmayonnaise

Ketchup

Mayonnaise

Inklusivpreise in Euro

---

## FINAL

### Ocean Bowl

mit Banane, Ananas, Mango, Spirulina, Kokoschips, Haferkeks  
und wahlweise Sauerrahmeis oder Zitronensorbet

8,30 €

### Zitronengras Crème brûlée

mit marinierten Beeren und Passionsfrucht Perlen

8,80 €

---

## FÜR DEN NACHWUCHS

### Spätzle mit Soße

7,90 €

### Pasta mit Tomatensauce

7,90 €

Bitte fragen Sie auch nach unseren wechselnden Tagesangeboten

BE  
LLE  
VUE

Inklusivpreise in Euro

# GETRÄNKE

---

## ALKOHOLFREI

### *Teinacher*

Mineralwasser naturell / medium	0,33l 0,75l	3,30 € 6,90 €
Genuss-Schorle Apfel / Apfel-Johannisbeere	0,33l	3,80 €
Genuss Limonade Zitrone <sup>4</sup> / Orange-Mandarine <sup>3,4</sup> / Rhabarber-Mirabelle <sup>4</sup>	0,33l	3,80 €
Genuss Cola – Mix	0,33l	3,80 €
Genuss Eistee Pfirsich <sup>4,5</sup> / Zitrone <sup>4,5</sup>	0,33l	3,80 €
Bellevue Schorle Teinacher, frischer Orangensaft, frischer Zitronensaft, Minze	0,30l	4,80 €

### *ORGANICS by Red Bull*

Bitter Lemon	0,25l	3,90 €
Tonic Water <sup>2</sup>	0,25l	3,90 €
Ginger Ale	0,25l	3,90 €
Simply Cola <sup>1,3,12</sup>	0,25l	3,90 €
Black Orange	0,25l	3,90 €
Purple Berry	0,25l	3,90 €
Ginger Beer	0,25l	3,90 €
Viva Mate <sup>1</sup>	0,25l	3,90 €

Coca Cola light / zero	0,20l	3,70 €
------------------------	-------	--------

### *Vaihinger Niehoff's Nektar*

Schwarze Johannisbeere	0,20l	3,80 €
Cranberry	0,20l	3,80 €

---

<b>FRISCH</b>		
Orangensaft	0,20l	4,50 €

---

<b>BIER</b>		
<i>Regionales Bier von Schönbuch Bräu</i>		
Naturtrüb vom Fass	0,33l	4,10 €
Horst Hell	0,33l	4,10 €
Naturpark Radler	0,33l	3,90 €
Hefeweizen vom Fass	0,50l	5,20 €
Hefeweizen alkoholfrei	0,50l	5,20 €
Helles Lager alkoholfrei	0,33l	3,90 €

---

<b>AFTER DINNER DRINKS</b>		
Absolut Vodka	4 cl	4,90 €
Havana Club Rum 3y	4 cl	4,90 €
Jameson Irish Whisky	4 cl	4,90 €
Malfy lemon Gin	4 cl	5,20 €
Malfy rosa Gin	4 cl	5,20 €
GINSTR Stuttgart Dry Gin	4 cl	5,60 €
Monkey 47 Dry Gin	4 cl	5,60 €
Monkey 47 Sloe <sup>3</sup> Gin	4 cl	5,90 €
Tanqueray London Dry Gin	4 cl	5,40 €
Tanqueray Royale <sup>3</sup> Blackcurrant distilled Gin	4 cl	5,60 €

als Longdrink zzgl. ORGANICS by Red Bull 0,25l 3,90 €

---

## APERITIF / SPRITZ

Campari Amalfi <sup>3</sup> Campari, ORGANICS Bitter Lemon	0,20l	8,50 €
Belsazar rosé & ORGANICS Tonic Water <sup>2,11</sup>	0,20l	8,50 €
Aperol Spritz <sup>2,3,11</sup> Aperol, Secco, Teinacher	0,20l	8,90 €
Campari Spritz <sup>2,3,11</sup> Campari, Secco, Teinacher	0,20l	8,90 €

---

## SECCO / PRISECCO

Bellevue Secco weiß / rosé <sup>11</sup>	0,10l	6,00 €
	0,75l	38,50 €
Manufaktur Jörg Geiger „Bio Weiss“ alkoholfrei	0,10l	6,00 €
	0,75l	38,50 €

---

## CHAMPAGNER

Nicolas Feuillatte Réserve Exclusive Brut <sup>11</sup>	0,20l	22,80 €
Nicolas Feuillatte 1/4 Rosé <sup>11</sup>	0,20l	24,90 €
Nicolas Feuillatte Réserve Exclusive Brut <sup>11</sup>	0,75l	82,00 €
Nicolas Feuillatte Réserve Exclusive Rosé <sup>11</sup>	0,75l	92,00 €

---

## WEINE

### Weiss:

2021er GRAUBURGUNDER trocken <sup>II</sup>	0,10l	4,80 €
Weingut Bruker Großbottwar	0,20l	7,50 €
ALK 13,5 % Vol.	0,75l	27,50 €

Unser Grauer Burgunder präsentiert sich fruchtig und elegant.  
Aromen wie Birne oder Kräuter zeigen ihn mit seiner Mineralität sehr schlank aber dennoch mit Charakter.

2021er SAUVIGNON BLANC trocken <sup>II</sup>	0,10l	4,80 €
Weingut Bruker Großbottwar	0,20l	7,90 €
ALK 13,5 % Vol.	0,75l	29,00 €
	1,50l	64,50 €

Perfekt eingebundene Kombination von Säure und Süße. Gelbfruchtaromen sowie Ananas und Holunder kommen stärker zur Geltung als die zurückhaltende Stachelbeere. Idealer Essensbegleiter!

2021er WEISSBURGUNDER trocken <sup>II</sup>	0,10l	5,60 €
Weingut Bruker Großbottwar	0,20l	9,90 €
ALK 13,0 % Vol.	0,75l	44,00 €

Aromen wie Orangenschalen, Ananas sowie Birne hat man im Gaumen.  
Die Nase betörend frisch mit Trinkfluss.

2022 Heitlinger Pino Gris <sup>II</sup>	0,75l	28,00 €
VDP Weingut Heitlinger		
VDP Gutswein ALK 12,50% Vol.		

Strohgelb im Glas, Nase würzig, erdig, fruchtig. Am Gaumen stoffig, lebendig, gute Säure, etwas tropische Früchte und Apfel.

2022 Heitlinger Pinot Blanc <sup>II</sup>	0,75l	28,00 €
VDP Weingut Heitlinger		
VDP Gutswein ALK 12,00% Vol.		

Mineralisch-frische Nase mit einem Potpourri aus weißen Früchten und einem Hauch Zitrus, elegant und frisch-fruchtig am Gaumen mit feinen Noten von Melone und Apfel.

2021 Fellbacher Riesling Alte Reben <sup>II</sup>	0,75l	29,50 €
VDP-Weingut Aldinger		
VDP Ortswein ALK 12,00% Vol.		

Ein feingliedriger Riesling mit angenehmer Säure. In der Nase sind Anklänge von Pfirsich sowie exotische Aromen von Maracuja zu finden. Am Gaumen überzeugt er durch sein animierendes Süße-Säure-Spiel sowie einen eleganten Schmelz. Zudem lassen sich Aromen von Zitrusfrüchten erkennen.

2022 Santa Sofia Lugana DOC <sup>II</sup>	0,75l	29,50 €
Santa Sofia, Veneto		
ALK 13,00% Vol.		

100% Trebbiano di Lugana. Eleganter Weißwein mit floralen Aromen und einer mandeligen Note.



---

## WEINE

### Rosé:

#### 2019er FAUST ROSÉWEIN trocken<sup>II</sup>

Weingut Bruker Großbottwar

ALK 13,0 % Vol.

MERLOT / LEMBERGER / SPÄTBURGUNDER

Erdbeere und Kirschnoten bringen dem Rosé die Frucht. Der Merlot ist für den Körper ein Must-Have.

0,20l 7,50 €

0,75l 27,50 €

1,50l 60,50 €

#### 2022 BENTZ ROSÉ – Roséwein Cuvée trocken<sup>II</sup>

VDP-Weingut Aldinger

VDP Gutswein ALK 11,5 % Vol.

Erfrischend verführerisches Rosé-Cuvée mit zarter roter Frucht. Anklänge von Kirsche, Erdbeere und roter Johannisbeere werden untermalt von leicht würzigen Aromen und dezenter Holunderblüte.

Enthaltene Rebsorten sind Spätburgunder, Lemberger, Trollinger, Merlot und verschiedene Cabernet Sorten.

0,75l 27,50 €

1,50l 49,00 €

### Rot:

#### 2017er MERLOT RESERVE trocken<sup>II</sup>

Weingut Bruker Großbottwar

ALK 14,0 % Vol.

Das Zusammenspiel zwischen reifer Kirsche und intensiver Schokonote verleiht diesem Merlot einen weichen und geschmeidigen Geschmack.

Sehr zugänglicher Wein mit angenehm weichen Tanninen und hohem Lagerpotential.

0,10l 6,10 €

0,20l 10,90 €

0,75l 44,50 €

#### 2017er BLACK BERRY RESERVE trocken<sup>II</sup>

Weingut Bruker Großbottwar

ALK 14,0 % Vol.

Intensiver Geschmack von dunklen Beeren gepaart mit Toffee und Schokoladennoten. Durch eine lange Holzfassreife zeigt dieser Wein eine hohe Komplexität und Reife.

0,75l 34,00 €

#### 2021 Sasseo Primitivo Salento IGT<sup>II</sup>

Apulien

ALK 14,50% Vol.

Dunkles, tiefes Rubinrot. In der Nase präsentiert er intensive, volle Aromen von Pflaume und roter Fruchtkonfitüre und saftige Anklänge von Gewürzen.

Im Mund ist dieser runde Wein voll, warm und weich und zeigt sich mit einer sehr reifen Frucht, gestützt durch milde Tannine.

0,75l 31,00 €

### Schorle:

#### Weinschorle<sup>II</sup>

0,20l 4,90 €

---

## DIGESTIF

Frangelico <sup>3.H</sup>		2 cl	3,50 €
Ramazzotti <sup>3.7</sup>		4 cl	4,00 €
Talisker 10y		2 cl	5,40 €
Talisker Skye		2 cl	5,40 €
Amaretto di Matia		2 cl	4,40 €
Humbel No. 2	Kirsch	2 cl	6,90 €
Humbel No. 5	Mirabelle	2 cl	7,20 €
Humbel No. 8	Birne	2 cl	6,90 €
Grappa Moscato		2 cl	5,80 €
Grappa Gelso		2 cl	6,20 €

---

## COCKTAILS

Havanna Verde Mojito Havana Club Verde, Soda, Limette	9,50 €
Moscow Mule Absolut Vodka, ORGANICS Ginger Beer, Gurke	9,50 €

---

## ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Crodino Spritz Crodino, Limette, Prosecco alkoholfrei	8,50 €
--	--------

---

## HEISSGETRÄNKE

Café Crema <sup>1</sup>	3,60 €
Cappuccino <sup>1</sup>	3,90 €
Latte Macchiato <sup>1</sup>	3,90 €
Espresso <sup>1</sup>	2,80 €
Doppelter Espresso <sup>1</sup>	3,80 €
Heiße Zitrone	3,50 €
Frischer Ingwertee	3,80 €
Teespezialitäten verschiedene Sorten	3,30 €
Heiße Schokolade <sup>D/1</sup>	3,60 €
Talisker Hot Chocolate <sup>D/1</sup>	6,90 €



---

## Allergene und Zusatzstoffe unserer Gerichte

### Flüssiges

Maultaschensuppe  
Grüne Erbsen Kaltschale

Brühe: Ri,H  
V+

Maultasche: Ri,Sc,N,F,B,18

### Vorab

Bauernbrot Bruschetta  
Rindertatar  
Beilagensalat  
Gartensalat  
mit Kräuterseitlingen  
mit Ziegenfrischkäse  
Key West Salat

V+,N,I,G1,17  
Ri,N,B,I,E,4,7  
V+,N,H,I,E,17  
V+,N,H,I,E,17  
V+  
Ve,Ziege,F  
Ge,I,E,7,17,G1

### Mittendrin

Zwiebelrostbraten  
Jus  
Spätzle  
Maultasche  
Paniertes Schnitzel  
Gebackene Blumenkohl Wings  
Maultasche mit Zwiebelschmelze  
Käsespätzle  
Gebratene Spinatknödel  
Risotto Iestate  
Lachsfilet

Ri  
V+,H,E,Alkohol,11  
Ve,F,N,B  
Ri,Sc,F,N,B,18  
Ri,N,F,B,I  
V+,N,E,H,Q  
Ri,Sc,F,N,B,H,18,H,E,I,Alkohol,11  
Ve,N,F,B  
Ve,N,F,B,G4  
Ve,F,H  
Fi,N,F,B,E,Alkohol,11

### Finale

Ocean Bowl  
Creme Brûlée

Mit Saurrahmeis: Ve,F,Q mit Zitronensorbet: V+,Q  
Ve,F,B

### Für den Nachwuchs

Spätzle mit Soße  
Pasta mit Tomatensauce

Ve,N,F,B,H,E,Alkohol,11  
V+,N,H

### Beilagen und Dips

Steak House Fries  
Grillgemüse  
Drillingskartoffeln  
Trüffelmayonnaise  
Ketchup  
Mayonnaise

V+  
V+  
V+  
V+,I,4  
V+,7  
V+,I,4

---

### Enthaltene Zusatzstoffe

1. Koffein  
2. Chinin  
3. Farbstoff  
4. Antioxidationsmittel  
5. Konservierungsstoffe  
6. Geschmacksverstärker  
7. Süßungsmittel  
8. Taurin  
9. Aromastoffe  
10. Enthält Phenylalaninquelle  
11. Sulfite  
12. Erhöhter Koffeingehalt (32mg/100ml)  
13. Süßstoff  
14. Stabilisatoren (mit Phosphat)  
15. Überzugsmittel/gewachst  
16. Benzolsäure  
17. Stabilisatoren(geschwärzt)  
18. Verwendung von Nitritpökelsalz  
Sc Schwein  
Ri Rind  
Ge Geflügel  
Sh Schaf  
Zi Ziege  
Fi Fisch  
Wi Wild

Ve Vegetarisch  
V+ Vegan

### Enthaltene Allergene

A. Krebstiere  
B. Eier  
C. Fisch/Fischerzeugnisse  
D. Erdnüsse  
E. Soja/Sojaerzeugnisse  
F. Milch/Milchzucker  
G. Schalenfrüchte  
G1 Mandel  
G2 Haselnüsse  
G3 Walnüsse  
G4 Cashewnüsse  
G5 Pecannüsse  
G6 Paranüsse  
G7 Pistazien  
G8 Macadamianüsse  
G9 Queensland Nüsse  
H. Sellerie  
I. Senf  
J. Sesam  
K. Schwefeldioxid/Sulfit ab 10mg/Kg/L  
M. Weichtiere  
N. Weizen  
O. Roggen  
P. Gerste  
Q. Hafer  
R. Grünkern  
S. Dinkel  
T. Urkornarten wie Kamut/ Khorasan-Weizen und Einkorn

