

LE BON GOÛT



SPEISEN

GETRÄNKE

SPEISEN

FLÜSSIGES

Maultaschensuppe	6,90 €
Pastinakencrème Suppe mit Trüffel und Rosmarin Croûtons pflanzlich	8,20 €

VORAB

Bellevue Linsen Bowl Abbinse und Kürbisfalafel auf Limettenhummus, Frisée, Blattspinat und Traube pflanzlich	13,90 €
Rindertatar mit Wachtelei und Trüffelmayonnaise	16,40 €
Beilagensalat Blattsalat, Tomate, Gurke, geröstete Kürbiskerne	5,90 €
Frischer Gartensalat Blattsalate, Kraut, Tomate, Gurke, Radieschen, Wildkräuter, hausgemachte Vinaigrette, Bauernbrot	13,50 €
- mit gebratenen Kräuterseitlingen	14,50 €
- mit karamellisierten Ziegenfrischkäsetalern	15,90 €
- mit Lachsforelle von der schwäbischen Alb	17,90 €
- mit glasierter Brust vom Weidehähnchen	17,90 €

MITTENDRIN

Zwiebelrostbraten 220g von der heimischen Färse	
- mit geschmälzten Zwiebeln, Spätzle, Jus	27,50 €
- mit Maultasche, geschmälzten Zwiebeln, Spätzle und Jus	29,90 €
Paniertes Schnitzel vom Milchkalb	24,50 €
mit schwäbischem Kartoffelsalat, Zitronenschnitz, Preiselbeeren	
Gnocchi tris von roter Beete, Kartoffel und Spinat	16,50 €
mit Wurzelgemüse, Rucola und Pangrattato	
pflanzlich	
Maultaschen mit Zwiebelschmelze	16,90 €
mit schwäbischem Kartoffelsalat, gemischtem Salat und Jus	
Käsespätzle	15,50 €
mit Bergkäse, dazu hausgemachte Röstzwiebeln	
vegetarisch	
Gebratene Spinatknödel mit Grillzucchini	18,40 €
mit Blattsalat, Pesto und geriebenem Grana Padano	
vegetarisch	
Bellevue Risotto	23,10 €
Kräuterseitling, See Spargel, Käse und Jus (unsere Jus ist rein pflanzlich)	
vegetarisch	
Lachsforelle von der schwäbischen Alb	28,90 €
gebraten mit Grillgemüse, Weißweinschaum und Drillingskartoffeln	

Beilagen:

Steak House Fries
4,50€

Grillgemüse
4,50€

Drillingskartoffel
4,50€

Dips:

Trüffelmayonnaise

Ketchup

Mayonnaise

FINAL

Bellevue Apfelstrudel

Apfelstrudel, Vanilleschaum, Kirsche und karamellierte Kerne

8,30 €

Crème brûlée

von der Tonkabohne mit Zwetschgenröster und Zimtstreusel

8,80 €

FÜR DEN NACHWUCHS

Spätzle mit Soße

6,90 €

Pasta mit Tomatensauce

6,90 €

Bitte fragen Sie auch nach unseren wechselnden Tagesangeboten

BE
LLE
VUE

Inklusivpreise in Euro

GETRÄNKE

ALKOHOLFREI

Teinacher

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

ORGANICS by Red Bull

Bitter Lemon	0,25l	3,90 €
Tonic Water ²	0,25l	3,90 €
Ginger Ale	0,25l	3,90 €
Simply Cola ^{1,3,12}	0,25l	3,90 €
Black Orange	0,25l	3,90 €
Purple Berry	0,25l	3,90 €
Ginger Beer	0,25l	3,90 €
Viva Mate ¹	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 €

BIER

Regionales Bier von Schönbuch Bräu

Naturtrüb vom Fass	0,33l	3,80 €
Horst Hell	0,33l	3,80 €
Naturpark Radler	0,33l	3,60 €
Hefeweizen vom Fass	0,50l	4,90 €
Hefeweizen alkoholfrei	0,50l	4,90 €
Helles Lager alkoholfrei	0,33l	3,60 €

AFTER DINNER DRINKS

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 ³ Gin	4 cl	5,90 €
Tanqueray London Dry Gin	4 cl	5,40 €
Tanqueray Royale ³ Blackcurrant distilled Gin	4 cl	5,60 €

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

FRISCH		
Orangensaft	0,20l	4,50 €
APERITIF / SPRITZ		
Campari Amalfi ³ Campari, ORGANICS Bitter Lemon	0,20l	7,80 €
Belsazar rosé & ORGANICS Tonic Water ^{2,11}	0,20l	7,90 €
Aperol Spritz ^{2,3,11} Aperol, Secco, Teinacher	0,20l	8,50 €
Campari Spritz ^{2,3,11} Campari, Secco, Teinacher	0,20l	8,50 €
SECCO / PRISECCO		
Bellevue Secco weiß / rosé ¹¹	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 ¹¹	0,20l	22,80 €
Nicolas Feuillatte 1/4 Rosé ¹¹	0,20l	24,90 €
Nicolas Feuillatte Réserve Exclusive Brut ¹¹	0,75l	82,00 €
Nicolas Feuillatte Réserve Exclusive Rosé ¹¹	0,75l	92,00 €
COCKTAILS		
Havana 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 €

WEINE

Weiss:

2021er GRAUBURGUNDER trocken ^{II}

Weingut Bruker Großbottwar

ALK 13,5 % Vol.

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

0,20l	7,50 €
0,75l	27,50 €

2021er SAUVIGNON BLANC trocken ^{II}

Weingut Bruker Großbottwar

ALK 13,5 % Vol.

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

0,10l	4,80 €
0,20l	7,90 €
0,75l	29,00 €
1,50l	64,50 €

2021er WEISSBURGUNDER trocken ^{II}

Weingut Bruker Großbottwar

ALK 13,0 % Vol.

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

0,10l	5,60 €
0,20l	9,90 €
0,75l	44,00 €

Rosé:

2019er FAUST ROSÉWEIN trocken ^{II}

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 €

Rot:

2017er MERLOT RESERVE trocken ^{II}

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 €

Schorle:

Weinschorle ^{II}

0,20l	4,90 €
-------	--------

DIGESTIF

Frangelico ^{3.H}		2 cl	3,50 €
Ramazotti ^{3.7}		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 €

HEISSGETRÄNKE

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



Allergene und Zusatzstoffe unserer Gerichte

Flüssiges

Maultaschensuppe
Pastinakencreme Suppe

Brühe: Ri,H
V +,H,E,G1

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

Vorab

Bellevue Linsen Bowl
Rindertatar
Beilagensalat
Gartensalat
mit Kräutersaitlingen
mit Ziegenfrischkäse
mit Weidehähnchen
mit Lachsforelle

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

Mittendrin

Zwiebelrostbraten
Jus
Spätzle
Maultasche
Paniertes Schnitzel
Gnocchi tris
Maultasche mit Zwiebelschmelze
Käsespätzle
Gebratene Spinatknödel
Bellevue Risotto
Lachsforelle

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

Finale

Apfelstrudel
Tonkabohnen Creme Brûlée

V +,N,G1,G4,E
Ve,F,N,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

