

12er Speisekarte

Die Lounge-Bar ist für Sie von Montag bis Samstag von 17.30 bis 1.00 Uhr nachts geöffnet.

Wir freuen uns, Sie an der Lounge-Bar begrüßen zu dürfen.

Apéritif-Auswahl

PROSECCO CÁ SALINA		5,00
Glas KIR ROYAL		5,50
Glas PÊCHE ROYAL Sekt & Weinbergpfirsichlikör		5,50
Glas SEKT oder SEKT-ORANGE		5,00
SEKT mit HOLUNDERBLÜTE		5,60
PASTIS 51 ¹	4 d	6,90
SHERRY FINO/AMONTILLADO	5 d	3,80
MARTINI Bianco/Rosso/Extra Dry ^{1/3}	5 d	4,50
PORTWEIN Osborne	5 d	4,80
PORTWEIN Sandemann White Port	5 d	5,30



Drinks mit.....

APEROL SPRITZ ^{1/7}	0,2	5,40
Sekt, Aperol, Soda, Orangenscheibe		
HUGO	0,2	5,80
Holunderblütensirup, Sekt, Minze, Limette, Soda		
CAMPARI ORANGE ¹ / SODA (4 d)	0,2	7,50
BACARDI COLA ^{1/3/6}	(4 d) 0,2	7,50
SOUTHERN COMFORT ¹	(4 d) 0,2	6,50
mit Ginger Ale ¹		
GIN TONIC ⁷ mit Gordon	(4 d) 0,2	7,50
RED LUXURY	0,2	5,90
Johannisbeersaft, Luxury, Sekt und Limette		
BIRNENCIDRE AUS HOCHDORF	0,2	3,20

Fragen Sie auch nach unseren Monats-Cocktails - mit oder ohne Alkohol.
In unserer Malt-Whisky-Karte können Sie aus über 30 Sorten Ihren Lieblings-Whisky wählen.

Drinks alternativ

VR - aus Herrenberg ²	0,1	5,50
Der VR ist ein spritziges Getränk aus Verjus und rotem Traubensaft		
frischer APFEL-KAROTTENSAFT	0,2	5,20
frischer ORANGENSAFT	0,2	4,80
TOMATENSAFT	0,2	3,50
LUCKY DRIVER ^{alkoholfrei}	0,2	5,70
Orangensaft, Ananassaft, Grapefruit, Kokossorbet Grenadinesirup ¹		
HAPPY NIGHT ^{alkoholfrei}	0,2	6,70
Aprikosensaft, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadinesirup ¹		
SUNFIRE ^{alkoholfrei}	0,2	5,90
Maracujasaft, Grapefruitsaft, Grenadine ¹		
RED BERRIES ^{alkoholfrei}	0,2	4,80
Johannisbeersaft, VR ² und Limette		

¹ mit Farbstoff, ² mit Konservierungsstoff, ³ mit Antioxidationsmittel, ⁴ mit Phosphat, ⁵ mit Geschmacksverstärker, ⁶ koffeinhaltig, ⁷ chininhaltig, ⁸ enthält eine Phenylalaninquelle

VORSPEISEN

Hausgemachte FESTTAGS-SUPPE mit Flädle, Grießklöbtle und Maultäschle	5,90
Gemischter SALAT-TELLER der SAISON mit diversen Rohkostsalaten	6,50
BUNTER BLATTSALAT garniert mit gebratenem ZIEGENKÄSE im Kressenest, serviert mit Schinken-Chip, Wildpreiselbeeren und Croûtons an leichter Kräutervinaigrette; Baguette	9,20
SCAMPI-JAKOBSMUSCHEL-SPIEB vom Grill mit Tomatensalsa auf Rahmnudeln und Körner-Nuss-Butter	11,50

DESSERT

APFELKÜCHLE mit VANILLE-EIS und Zimtzucker, Sahnetupfer	7,80
MOUSSE au CHOCOLAT mit Schoko-Crumble, Früchtégarnitur	7,30
VANILLE-EIS (2 Kugeln) mit warmen HIMBEEREN, Sahnetupfer	7,00

HAUPTGERICHTE

ROSTBRATEN mit 2erlei Zwiebeln Bratensauce, Cassoulet von Bohnen hausgemachte Spätzle	 20,80	22,80
STUTTGARTER FILET-TELLER Schweinelendchen an frischer Champignon-Rahmsauce, Gemüse garnitur und Spätzle	 16,50	18,50
ZANDERFILET "ZUGER ART" gedämpftes Filet an leichter Weißwein-Rahmsauce, garniert mit viel frischer Petersilie, Gemüse und Reis	 17,80	19,80
POULARDENBRUST in der SESAMKRUSTE in Butter gebraten, auf Rahmsauce Gemüse garnitur und Nudeln		17,80
RINDERFILET "KRÄUTERBEERLI" spezielle Saucenkomposition der Köche mit rosa Beeren, frischen Kräutern, Portweinglace und Hollandaise; Gemüse garnitur und Kartoffelgratin	 26,50	28,50
ZÜRCHER KALBSGESCHNETZELTES mit Spätzle	 18,00	20,00
LUPINEN-GESCHNETZELTES „VEGAN“ mit Champignons und Gemüsestreifen, serviert im gerösteten Quinoaring mit Tomatencoulis		17,50
SCHWEINEBÄCKLE aus dem GÄU an leichter Pommerysensauche mit Gäulinsengemüse und gefüllten Schupfnudeln		15,00
"HASEN" GESCHNETZELTES Geschnetzeltes Schweinefilet und Rindfleisch mit sautierten Kräuterseitlingen, Gemüsestreifen, getrockneten Tomatenstreifen, an edler Weisswein-Rahmsauce, serviert auf mit Käse überbackenem Nudelkranz	 14,80	16,80

