

BRASSERIE



Restaurant • Bar • Lounge

Suppen

Rinder Consommé	7,50 €
Kräuter Grießklößchen Gemüse-Brunoise Blätterteigstange ⁸	
Meerrettich-Kräuter Schaumsuppe	8,00 €
Rote Bete Schmand Petersilien-Öl Garnele im Kartoffelmantel ⁸	
Italienische Gemüsesuppe „Minestrone“	9,00 €
Gemüse weiße Bohnen Fregola Sarda Tomate Crostini mit Basilikum Pesto ⁸	

Vorspeisen und Salate

Knackige Gartensalate aus regionalem Bioanbau	7,50 €
Kräuterdressing geröstete Kerne Sprossen Chia Cracker vegetarisch	
Tacos mit geschmorter Rinderbacke	12,00 €
Chipotle-Chili-Mojito Soße Blattpetersilie Limette Mais ²	
„Panzanella“ Brotsalat mit Burrata Büffelmozzarella	13,50 €
geröstete Brotchips Rucola Cherry Tomaten weißer Balsamico schwarzer Knoblauch Arbequina Olivenöl Zwiebel vegetarisch ⁸	
Orientalischer Bulgur-Salat mit gegrilltem Hähnchenbrustspieß	14,00 €
Bulgur Chili Minz-Joghurt geröstete Mandeln Humus ⁸	
Salat „Niçoise“	14,50 €
gemischter Salat Thunfisch gekochtes Ei Oliven rote Zwiebeln Knoblauch Bohnen Tomaten Kapern Sardellen ^{2, 3, 6, 8}	
Tatar vom hausgebeizten „Glen Douglas“-Wildlachs	14,80 €
Kartoffelwaffel Sakura Kresse Guacamole Gurke Dill ^{2, 3, 8}	
Filet Americain	100 g 20,50 €
Tatar am Tisch zubereitet vom regionalen Jungbullenfilet Schalotten Kapern Tabasco Cognac Eigelb Petersilie Dijonsenf Cornichons hausgemachte Pommes ^{2, 3}	180 g 34,90 €

Hauptgerichte

Die Urpizza „Pinsa Casalba“

Bunte Strauchtomaten | Rucola | Burrata Büffelmozzarella | **vegetarisch**⁸ **11,90 €**
zusätzlich mit iberischem Serrano-Schinken^{2,7,8} **14,00 €**

Gemüsecurry mit Grünkern-Knusperrolle

Zitronengras | Ingwer | grüner Spargel | schwarzer Sesam | Kokos | **vegan**⁸ **17,50 €**

Mexikanische Möhren-Nudeln „Jalapeño Mary“

Jackfruit-Bites | gegrillter und gepickelter Mais | Avocado-Tomaten-Salsa | **vegan** **17,80 €**

Sous vide gegarte Short Ribs vom

„Schwäbisch-Hällischen Landschwein“ **19,80 €**
lackiert | Chimichurri | Paprika | Bohnen | Mais | Zwiebel |
Schmortomaten | hausgemachte Pommes⁸

Geschmortes Rinderbäckle

Pastinaken-Kartoffelstampf | junger Lauch | bunte Karotten | Jus⁸ **22,50 €**

Wildragout aus heimischer Jagd

gegrillte Artischocken | Paprika | Zucchini | Tomaten | karamellisierte Feigen | Tagliatelle⁸ **22,80 €**

Brust von der Maresin Poularde

von freilaufendem Geflügel aus den Pinienwäldern Südwest-Frankreichs | Safran-Couscous | Joghurt | Garam Masala | Berberitze | Erbsenschoten | Purple Curry⁸ **23,80 €**

Kotelett vom „Thüringer Duroc“ Eichelschwein

bunte Urkarotten | Rosmarin Glace | Frühlingslauch | grüner Spargel | Kräuter-Gnocchi⁸ **24,50 €**

Kalbsschnitzel von „Peter’s Farm“

premium Kalbsfleisch | lauwarmer Kartoffel-Gurken-Salat | Mandelpanade | Zitrone | Kapernäpfel | pikantes Senftöpfchen^{2,3,8} **24,50 €**

Loup de Mer

Wolfsbarsch-Filet | Brokkoli | Pommery Senfsoße | Fettuccine | Erdnuss Crunch^{2,3,8} **25,50 €**

Elsässer Bachsaibling

grüner Spargel | Chorizo Croutons | Kartoffelwürfel | Dillsoße⁸ **26,00 €**

Filet vom Eismeer Heilbutt	27,00 €
Perlgraupen-Erbсен-Risotto Flusskrebse Krustentier-Nage Kaiserschoten ⁸	
Rumpsteak vom irischen Hochlandrind „Galloway“	29,80 €
Grilltomate Speckbohnen Wildkräuter-Tomaten-Butter Jus hausgemachte Pommes ⁸	
Gratiniertes Rinderfilet „slowmeat“*	200 g 34,00 €
Zitronen-Pfeffer-Kruste Speckbohnen Strauchtomaten Portweinjus Pommes Macaire ^{8,3}	

Nudel-Beilagen auch in Dinkel oder glutenfrei möglich!

*„slowmeat“ steht für Fleisch von freilaufenden iberischen Savannenrindern aus der spanischen Extremadura, mit artgerechter Fütterung ohne Zusatz von Kraftfutter. Also mehr als „Bio“!

Kinderkarte (bis 11 Jahre)

Nudeln mit Tomatensugo (Soße) vegetarisch	6,90 €
Putensteak (natur oder paniert)	8,50 €
<ul style="list-style-type: none"> • mit hausgemachten Pommes Jus oder Ketchup^{2,3} • mit Nudeln Tomatensugo 	
Kleiner Beilagensalat	4,00 €
Portion Marktgemüse	4,00 €
Gemischtes Eis	5,00 €
2 Kugeln	

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir für Änderungswünsche und Extras **1 €** Aufpreis berechnen.

Desserts

Zweierlei hausgemachte Sorbets vegan	6,00 €
Pistazien Tiramisu Mascarpone Erdbeeren Mandellikör Kakao Espresso ⁸	10,80 €
Pina Colada Mousse Ananasragout Schokoladen Crumble geröstete Kokos Chips ⁸	11,00 €
Crema Catalana Mango Salat Ingwer Aceto Maracuja Passionsfrucht Sorbet ⁸	11,50 €
Limoncello Parfait karamellisierte Aprikosen Mandeln Himbeere Minze ⁸	11,50 €

Spätkarte von 21:30 Uhr bis 22:30 Uhr

Hausgemachte Pommes mit Trüffel Mayonnaise oder Ketchup ^{2,3,8}	4,50 €
Mälzerei Hausbrot & Meersalzbutter	
• mit eingelegten „Amanida Gordal Fina“-Oliven und Rauchmandeln ^{2,3}	6,50 €
• mit hausgemachtem Kräuter-Schmand und Tomaten-Basilikum-Dip ^{7,8}	8,00 €
• mit iberischem Serrano-Schinken ^{2,7,8}	9,90 €
• mit Vorarlberger Almkäse (ca. 6 Monate gereift) und Feigensenf ⁸	10,50 €
Die Urpizza „Pinsa Casalba“	
• bunte Strauchtomaten Rucola Burrata Büffelmozzarella vegetarisch ⁸	11,90 €
• zusätzlich mit iberischem Serrano-Schinken ^{2,7,8}	14,80 €

1) Farbstoff | 2) Konservierungsstoffe | 3) Antioxidationsmittel | 4) Geschmacksverstärker | 5) geschwefelt | 6) geschwärzt | 7) mit Phosphat | 8) mit Milcheiweiß | 9) koffeinhaltig | 10) chininhaltig | 11) mit Süßungsmittel | 12) enthält eine Phenylalaninquelle | 13) gewachst | 14) mit Taurin

Öffnungszeiten:

Montag – Samstag: 17:30 Uhr – 23:00 Uhr

Sonntag und Feiertage: 11:30 Uhr – 23:00 Uhr

BRASSERIE



Restaurant • Bar • Lounge