



MAHLZEIT IN DER

K O S T B A R

Alle Preise in Euro, inklusive gesetzlicher MwSt.

Habt Ihr Fragen zu ALLERGENEN und ZUSATZSTOFFEN?

Bitte spricht unsere Servicekräfte an. Ihr erhaltet gerne unsere Allergen- und Zusatzstoffkarte.

VORSPEISEN

Bruschetta

Geröstetes Brot | Kräuterbutter | Zucchini | Kirschtomaten
Ricotta 13.20

Kartoffel-Lauch Suppe

Thymiancroûtons | Petersilienpesto | Brot 7.10

Räucherlachs

Kartoffelrösti | Ei | Kresse | Meerrettich | Brot 15.90

Dreierlei fürs Brot

Griebenschmalz | Schwäbischer Kräuterkäse | Meerrettichfrischkäse
Brot 7.10

SALATE

Beilagensalat

Blattsalat | Pflücksalat | Karottensalat | Rotkohlsalat | Rettichsalat
KOSTBAR Hausdressing 6.60

KOSTBAR

Pflücksalat | Roastbeefstreifen vom Hohenlohischen Weiderind
Gebratene Champignons | Grana Padano | Pinien- & Granatapfelkerne
KOSTBAR Hausdressing | Brot 20.10

Maultäschle

Blattsalat | Pflücksalat | Gebratene Maultaschen | Radieschen
Eingelegte Senfkörner | KOSTBAR Hausdressing | Brot 17.50

Caesar

Romana Salat | Mariniertes Hühnchen | Bacon | Grana Padano
Croûtons | Caesar-Dressing | Sonnenblumenkerne | Brot 17.60

Mediterran

Blattsalat | Rucola | Weiße Bohnen | getrocknete Tomaten | Oliven
Grana Padano | Balsamico-Dressing | Brot 15.90

KLEINIGKEITEN

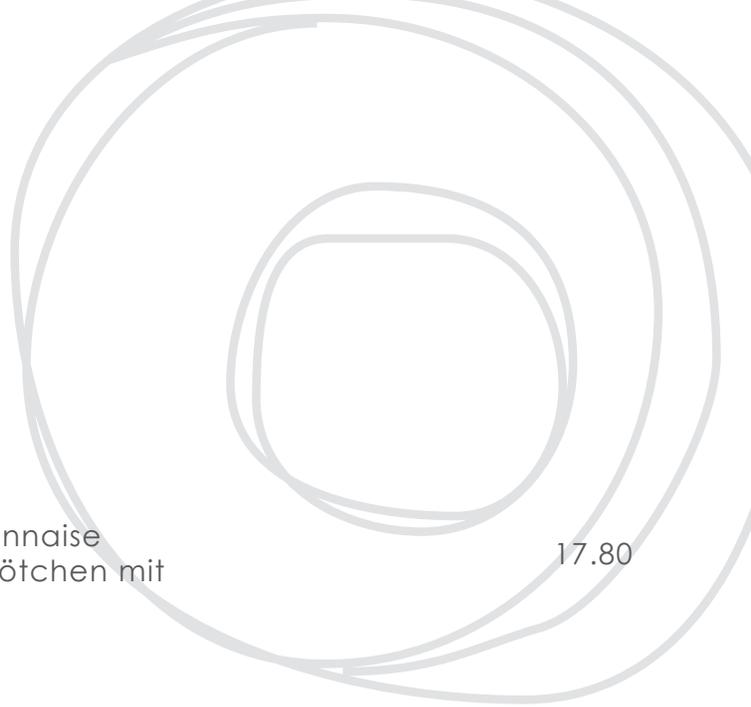


HAUPTSPEISEN

Zwiebelrostbraten vom Hohenloher Weiderind (ca. 220g) Rotweinjus Zwiebeln Handgeschabte Spätzle Landbrot	31.50 27.50
Pollo fino Gegrilltes Gemüse Rosmarin Drillinge Chorizo-Tomaten-Sugo	24.90
Fettuccine Primavera Junger Spinat Zuckerschoten Erbsen Minze Grana Padano Cremige Fetasaucce	16.90
Schweinebäckle vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein Handgeschabte Spätzle Grüne Bohnen mit Bacon Jus	25.80
Rotes Linsen Dal <i>vegan</i> Linsen Gerösteter Blumenkohl Schwarzer Sesam Papadam-Chips	14.90
Wiener Schnitzel Panierte Kalbsrückenschnitzel Zitrone Preiselbeeren Beilagensalat Steakhouse Fritten	24.90 4.00
Zander Blattspinat Salzkartoffeln Weißwein-Zitronensauce	26.80
Schlegels Maultaschen Schmelzzwiebeln Jus Kräuterbutter Bunter Beilagensalat	17.20
Malfatti Spinatknödel Sahnesoße Kirschtomaten Grana Padano	17.10

ZUR SACHE

Alle Speisen auch to go möglich - wir bieten Mehrwegverpackungen gegen Pfand an.



BURGER

KOSTBAR

Rinderhackpatty | Cheddar | Salat | Senf-Mayonnaise
Bacon | Essiggurken | Hausgemachtes Brioche Brötchen mit
Kräuterfrischkäse | Steakhouse Fritten | Ketchup 17.80

Trikolore

Rinderhackpatty | Gruyère | Basilikumpesto | Rucola
Getrocknete Tomaten | Hausgemachtes Brioche Brötchen mit
Kräuterfrischkäse | Steakhouse Fritten | Ketchup 18.40

Chicken

Knusprig-scharfes Crispy Chicken | Cheddar | Tomate | Salat | Jalapeno
Majosalsa | Hausgemachtes Brioche Brötchen mit Kräuterfrischkäse
Steakhouse Fritten | Ketchup 17.40

Fleischlos

Beyond Meat Patty | Fruchtig-scharfe Burgersoße | Salat | Tomate
Gruyère | Hausgemachtes Brioche Brötchen | Steakhouse Fritten
Ketchup 17.00

Auch vegan möglich, sprich bitte einfach deine Bedienung an.

DESSERT

Rhabarber & Mascarpone

Rhabarberkompott | Mascarpone-Quark Creme | Haselnusskrokant 6.90

Hausgemachte Apfelküchle

Vana-Vanilleeis | Zimtzucker 9.50

Eis von VANA aus Fellbach

Vanille | Schokolade | Erdnuss-Schoko-Karamell | Stracciatella
Brownie Himbeerfudge | Indian Mango *bio & vegan* 3.10 pro Kugel
+ 0.60 Sahne

BURGER & DESSERT