

#Speisenkarte

Zum Einstieg starters

Frischer Marktsalat ^{A15,H} <i>Fresh market salad</i>	6.0€
Tartar vom deutschen Jungbullen ^{A15,I,C,1} gebeiztes Eigelb - Trüffelmayonnaise <i>German beef tartar - pickled egg yolk truffle mayonnaise</i>	14.0€
Sommersalat ^{A15,G} Karamelisierter Feta - Radieschen <i>Summersalad - caramelized feta - radishes</i>	8.5€
Cremiger Burata - Tomaten ^{A15,G,H5} Pfersich - Rucola - Oliven <i>Burata - tomato - peach - aragula - olives</i>	13.0€
Flammkuchen Elsässer Art ^{A15,G,1,3,6,11} <i>Alsatian tarte flambee</i>	10.0€
Flammkuchen Griechischer Art ^{A15,G,1,3,6,12} <i>Greek tarte flambee</i>	10.0€

Zum Löffeln spoon by spoon

Rinderkraftbrühe - Flädle ^{5,A15,G,L} Leberknödel <i>Beef bouillon - pancake - liver dumpling</i>	5.5€
Gewürzcappuccino ^{A15,G,H} Kokos - Zitronengras - Ingwer <i>Spiced cappuccino - coconut lemon grass - ginger</i>	7.5€

Steaks

Rumpsteak vom deutschen Jungbullen Lady's Cut 180 g	24.0€
Gentleman's Cut 250 g	29.0€

zu jedem Steak servieren wir Pommes,
Kräuterbutter und Orangen- Limettensalsa
*Every steak is served with french fries
herb butter and orange- lime salsa*

Die Hauptsache main dishes

Burger VILOTEL ^{1,3,4,11,A15,C,G,J,K} 180g Rindfleisch - Speck - Tomatensalsa Salat - Zwiebeln - Cheddar - Pommes <i>180g beef - bacon - tomato salsa - salad onions - cheddar cheese - french fries</i>	15.5€
Sommersalat Bowl ^{A15,H} 140 g gebratenes Roastbeef <i>Summersalad bowl 140 g fried roastbeef</i>	19.0€
Trüffelmaultaschen - Ricota ^{A15,C,G,H} Zitrone - Zuckerschoten - Tomaten <i>Truffle - swabian ravioli - ricota lemon - pea - tomato</i>	17.5€
Frische Tagliarini - Pesto Rosso ^{A15,13,C,G,H} Gepickelter Blumenkohl - Pinienkerne <i>Tagliarini - pesto rosso pickled cauliflower - pine nuts</i>	14.0€
Rinderbacke 48 h sous vide gegart ^{A15,G,H} Petersilienwurzelpüree - Zucchini <i>Beef cheeks 48 h sous vide parsley root puree - zucchini</i>	21.0€
Gebratener Bachsaibling ^{D,G} aus dem Kocherursprung Pfifferlingsrisotto - konfierte Tomaten <i>Regional char filet - tomato risotto - chanterelles</i>	25.0€

Süße Verführung sweet temptation

Schokoladen Brownie ^{H,E,G,A15} Passionsfruchtsorbet <i>Chocolate brownie - passion fruit sorbet</i>	7.0€
Kirschen - Salzkaramel ^{A15,G,C,13} Griechischer Joghurt <i>Cherry - salty caramel - greek yogurt</i>	9.0€
Sorbet Variation ^{A,H} <i>Selection of sorbets</i>	7.5€

„La Familia“

Das familiäre Menü in drei Gängen zum selber schöpfen, ab 2 Personen

A special dinner in 3 courses, you may serve yourself independently, 2 persons minimum

Buratta - Oliven - Grillgemüse - Tomaten mit geröstetem Brot - Parmesan - Süßkartoffel
Buratta - olives - grilled vegetables - tomato bred salad - parmesan - sweet potato

Frische Tagliarini - Pesto Rosso - Gepickelter Blumenkohl - Pinienkerne
Tagliarini - pesto rosso - pickeled cauliflower - pine nuts

Tagliata vom Roastbeef - Tomaten - Parmigiano - Rucola ^G
Tagliata of sirloin - tomato - arugula - parmesan

Pro Person / *per person* 28.0€

Das Highlight *Our highlight*

Tartar vom deutschen Jungbullen - gebeiztes Eigelb - Trüffelmayonaise
German beef tartar - pickled egg yolk - truffle mayonnaise

Gewürzcappuccino - Kokos - Zitronengras - Ingwer
Spiced cappuccino - coconut - lemon grass - ginger

Trüffelmautaschen - Ricota - Zitrone - Zuckerschoten - Tomaten
Truffle - swabian ravioli - ricotta - lemon - pea - tomato

Rinderbacke sous vide gegart - Petersilienwurzelpüree - Zucchini
Beef cheeks sous vide - parsley root puree - zucchini

oder / or

Gebratener Bachsaibling aus dem Kocherursprung -Pfefflinsrisotto - konfierte Tomaten
Regional char filet - tomato - risotto - chanterelles

Kirschen - Salzkaramel - Griechischer Joghurt
Cherry - salty caramel - greek yogurt

5 Gang / *course* Menü 65.0€

4 Gang / *course* Menü 49.0€
(Vorspeise - Suppe - Hauptgang - Dessert)
(Starter - soup - main - dessert)

3 Gang / *course* Menü 35.0€
(Suppe - Hauptgang - Dessert)
(Soup - main - dessert)

Zusatzstoffe: 1=Mit Konservierungsstoffe, 2=Mit Geschmacksverstärker, 3=Mit Antioxidationsmittel, 4=Mit Farbstoff, 5=Mit Phosphat, 6=Mit Süßungsmittel, 7=Koffeinhaltig, 8=Chininhaltig, 9=Geschwärzt, 10=Enthält Phenylalaninquelle, 11= Nitrit, 12= Schwefeldioxid, 13= gewachst, 14= Taurin **Allergene:** A=Glutenhaltiges Getreide, A15 Weizen, A16 Roggen, A17 Gerste, A18 Reismehl B=Krebstiere, C=Eier, D=Fische, E=Erdnüsse, F=Soja(bohnen), G=Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, H=Schalenfrüchte, I=Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, J=Senf, K=Sesamsamen, L=Schwefeldioxid und Sulphite, M=Lupinen, N=Weichtiere **Additives:** 1=with preservatives, 2= with flavor enhancer, 3= with antioxidants, 4= with coloring, 5= with phosphate, 6=with sweeteners, 7=with caffeine, 8=with quinine, 9=blackened, 10= with phenylalanine, 11=with nitrite, 12=with sulfur dioxide, 13=waxed, 14=taurine **Allergens:** A=glutenous grain, A15 wheat, A16 rye, A17 barley, A 18 Rice flour, B=crustaceans and products thereof, C=eggs and products thereof, D=fish and products thereof, E=peanuts and products thereof, F=soy(bean) and products thereof, G=milk and products thereof, H=nuts, I= celery and products thereof, J=mustard, K=sesame, L=sulfur dioxide and sulphites, M=lupines and products thereof, N= molluscs and products thereof

Weißwein

Deutschland

2018 Untertürkheimer Weinmanufaktur,
grauer Burgunder, Württemberg
Vollreife Früchte sowie exotische Aromen
von Mango und Banane. 0.2 l 8.0 €
0.75 l 29.0 €

2018 Weingut Forster, Weissburgunder, Nahe
Am Gaumen wirkt er sehr gehaltvoll, lebendig
mit einem zarten Schmelz. 0.2 l 7.5 €
0.75 l 27.0 €

2017 Weingut Forster, Riesling, Nahe
Am Gaumen zeigt sich ein kräftiges und vielschichtiges
Bukett von Nektarinen
und gelbem Apfel. 0.75 l 38.0 €

Frankreich

2018 Famille Bérault, Domaine de Pellehaut,
Harmonie de Gascogne
Bukett mit Duft von Zitrus und Stachelbeeren.
Am Gaumen besticht er mit
fruchtigem Aroma und Säure. 0.75 l 24.5 €

2016 Joseph Drouhin, Chablis, Burgund
Zarte Aromen von Aprikosen und
Pfirsich. Am Gaumen ist er
mineralisch und feinnervig. 0.75 l 55.0 €

Italien

2018 Giol Pinot Grigio, Venezien
Typische Aromen von Pfirsich und Birne,
vollmundig und langanhaltend 0.75 l 24.0 €

Südafrika

2018 Stellenrust, Chenin Blanc, Stellenbosch
Aromen nach saftigen tropischen Früchten.
Die Säure ist eingebunden und
macht den Wein harmonisch. 0.75 l 29.0 €

Chile

2018 M. Torres Santa Digna, Sauvignon Blanc
Ausbalanciertes, lebendiges Fruchtspiel
und die konzentrierte Aromatik
des Sauvignon Blanc. 0.75 l 28.0 €

USA

2015 Beringer Classic Chardonnay, Kalifornien
Vollmundig mit zartschmelzender Aromenfülle; exotisch-
frische Zitrusfrucht
und reife Äpfeln. 0.75 l 29.0 €

Rosé

Deutschland

2018 Lorenz Rosé, Rheinhessen
Feinherb, halbtrocken
Er duftet nach reifen roten Sommerfrüchten &
hat eine verspielte Aromatik. 0.2 l 6.5 €
0.75 l 24.0 €

Portugal

2018 Selection Grieser Cabernet Sauvignon,
Lissabon, halbtrocken
Ein lebendiger & aromatischer Rosé mit Noten
von roten Früchten & Blumen. 0.75 l 24.0 €

USA

2017 Beringer Zinfandel, Kalifornien
Feinherb, halbtrocken
Am Gaumen jugendlich, frisch und fruchtig
mit Nelke und Muskatnuss. 0.75 l 32.0 €

Rotwein

Deutschland

2014 Lorenz Urschrei, Cuvée, Rheinhessen
Ein kräftiger, komplexer Rotwein mit weichem
Geschmack. 0.2 l 7.0 €
0.75 l 24.0 €

2018 Neckarsulmer Scheuerberg, Samtrot,
Württemberg, halbtrocken
In Duft und Geschmack erinnert er an
Himbeeren und Kirschen. 0.75 l 24.0 €

Frankreich

2015 Château Franc Pipeau, St. Emilion
Grand Cru, Bordeaux (90 Parker)
Das kühle Bukett zeigt Aromen von
Cassis, Kirschen, Vanille, Rauch,
Zeder, Mokka und Pfeffer. 0.75 l 75.0 €

1988 Château Léoville las Cases, St Julien
2éme Gran Cru Classé, Bordeaux
0.75 l 340.0 €

1985 Château Palmer, Margaux
3éme Gran Cru Classé, Bordeaux

0.75 l 420.0€

Österreich

2016 Weingut Pratsch, Zweigelt,
Niederösterreich
Aromen von Kirschen, Blaubeeren, Kräutern und zartem
Menthol.

0.75 l 28.0 €

Spanien

2017 Care Tinto Roble, Granacha-Syrah
Im Geschmack saftig, im Körper kräftig geprägt von reifen
Beerenaromen.

0.75 l 24.0 €

2017 Cabriol Negra, Granatxa-Tempranillo
Katalonien
Jung und würzig mit dem Duft nach Rosmarin und
Lavendel.

0.75 l 30.0 €

2010 Baron de Ley, Grand Reserva, Rioja
Weich am Gaumen, fruchtig mit einem nicht
enden wollenden Abgang.

0.75 l 69.0 €

Italien

2017 Lunatico, Negroamaro, Apulien
Rote Früchte prägen das Bukett. Die Sonne verleiht
Ihm einen würzigen Geschmack.

0.2 l 6.5 €
0.75 l 24.0 €

2016 Di Giovanna, Nero d'Avola, Sizilien
Reife Kirschen und Brombeeren begleitet von Zimt,
Vanille und Lakritz.

0.75 l 29.0 €

2017 Zolla, Primitivo di Manduria, Apulien
Am Gaumen feinwürzig, vielschichtig, zarte Süße. Sehr
samtig, Charme und ein langer Nachhall.

0.75 l 35.0 €

2015 Antinori, Tignanello, Toskana

0.75 l 140.0 €

Argentinien

2018 Finca las Moras, Dada 1, Malbec, Bornada
Weich am Gaumen mit würzigem Biss. Noten von
Schokolade & Süßkirschen.

0.2 l 7.5 €
0.75 l 26.0 €

USA & Australien

2013 Stimson Estate, Merlot, Washington
Saftig, rund & ausgewogen, sanft strukturiert,
mit Kirsch und Beerenfrucht.

0.75 l 26.0 €

2015 Columbia Crest Grand Estate, Syrah

Washington
Düfte von Süßkirsche, Blaubeere & Maul-
beere. Rauchig im Abgang.

0.75 l 39.0 €

2014 Heartland Longhorne Creek, Syrah
Am Gaumen süßliche Tannine, samtig
und vielschichtig.

0.75 l 38.0 €

2011 Penfolds Bin 389, Cabernet-Shiraz
Barossa Velley
Reife Süße, den Gewürzen und Noten
von amerikanischem Holz.

0.75 l 160.0 €

Von Sekt bis Champagner

Riesling Sekt Hausmarke 0.1 l 4.0 €
Selection Grieser 0.75 l 24.0 €

Prosecco Frizzante
Alexander von Essen 0.75 l 24.0 €

Prisecco Sommerbirne,
Alkoholfrei, Jörg Geiger 0.75 l 28.0 €

Moutard Champagne
Grand Cuvée 0.75 l 55.0 €

Moet & Chandon Chmpagne 0.75 l 99.0 €

Aperitif

Martini 5 cl 4.5 €
Tio Pepe Sherry 5 cl 4.5 €
GINotel 0,1 l 5.0 €
Lillet Wild Berry⁽¹⁾ 0.2 l 6.0 €
Aperol Spritz⁽¹⁾ 0.2 l 6.0 €
Campari Spritz⁽¹⁾ 0.2 l 6.0 €
Hugo 0.2 l 6.0 €
Campari Soda / Orange⁽¹⁾ 0.2 l 6.0 €
Sanbitter alkoholfrei / Soda 0,2 l 6.0 €

Alkoholfreie Getränke

Teinacher Mineralwasser
Medium, Naturell 0.25 l 2.5 €
0.75 l 5.5 €

Junginger Säfte,
Orange, Traube, Apfel, Maracuja
Johannisbeer, Multivitamin, Ananas

Saft	0.2 l	3,0 €
Saft	0.4 l	4.0 €
Saftschorle	0.2 l	2.7 €
Saftschorle	0.4 l	3.8 €
Afri Cola ^(1,2,9,10,11)	0.33 l	3.5 €
Afri Cola light ^(1,2,10,11)	0.33 l	3.5 €
Bluna Mix ^(1,2,9,10,11)	0.33 l	3.5 €
Bluna Orange ^(1,2,10,11)	0.33 l	3.5 €
Bluna Zitrone ^(1,2,10,11)	0.33 l	3.5 €
Schweppes Bitter Lemon ⁽¹⁰⁾	0.2 l	3.5 €
Schweppes Ginger Ale ⁽¹⁾	0.2 l	3.5 €
Schweppes Tonic Water ⁽¹⁰⁾	0.2 l	3.5 €

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoffen
4) mit Geschmacksverstärker 7) mit Phosphat
8) mit Milcheiweiß 9) koffeinhaltig 10) chininhaltig
11) mit Süßungsmitteln 12) mit Taurin 13) teeinhaltig

Bier

Königsbräu Pils vom Faß ^(A)	0.3 l	3.0 €
	0.5 l	4.0 €
Königsbräu Woiza ^(A)	0.5 l	4.0 €
Erdinger alkoholfreies Weizen	0.5 l	4.0 €
Bitburger alkoholfrei ^(A)	0.33 l	3.0 €

Digestif

Tequila Sierra Silver	2 cl	3.0 €
Tequila Patrón AñejoBarrique	2 cl	7.5 €
Ouzo 12	2 cl	3.0 €
Jägermeister	2 cl	3.5 €
Ramazotti	2 cl	3.5 €
Averna	2 cl	4.0 €
Amaretto	2 cl	3.5 €
Linie Aquavit	2 cl	4.0 €
Sambuca Molinari	2 cl	3.5 €
Likör 43	2 cl	4.0 €
Baileys Irish Cream	2 cl	3.5 €
Grappa Nonino Riserva	2 cl	5.0 €
Obstler / Willi	2 cl	3.0 €
Lantenhammer Obstler barique	2 cl	6.5 €
Lantenhammer Mirabelle	2 cl	6.5 €
Lantenhammer Williams	2 cl	6.5 €

Whisky und Cognac

Jack Daniels	2 cl	4.0 €
Jim Beam Black Label	2 cl	3.5 €

Johnnie Walker Red Label	2 cl	3.5 €
Four Roses	2 cl	3.5 €
Canadian Club	2 cl	3.5 €
Laphroaig Quarter Cask	2 cl	7.5 €
Highland Park 12 Years	2 cl	6.5 €
Lagavulin 16 Years	2 cl	9.0 €
Slyrs Bavarian Single Malt	2 cl	7.5 €
Remy Martin V.S.O.P.	2 cl	7.0 €
Remy Martin X.O.	2 cl	15.0 €

Long Drinks

Cuba Libre	6.5 €
Whiskey Cola	6.5 €
Bacardi Cola	6.5 €
Wodka Red Bull ^(1,11,12)	7.5 €
Wodka Lemon ^(1,11,12)	7.0 €
Wodka Orange ^(1,11,12)	7.0 €
Milch 43	6.0 €

Cocktails

Gin-Fizz	7.5 €
Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda	
Gin, lemon juice, sugar, soda	
Whiskey Sour	7.5 €
Bourbon, Zitronensaft, Zucker	
Bourbon, lemon juice, sugar	
Mojito	7.5 €
Havana Club, frische Minze, Limetten, Zucker, Soda	
Havana Club, fresh mint, lime, sugar, soda	
Caipirinha	7.5 €
Cachaça, Limetten, Rohrzucker	
Cachaça, lime, cane sugar	
Bischof's Burner	7.5 €
Limettensaft, Peach Tree, Wodka, Orangensaft, Ananassaft, Grenadine	
Lime, Peach, Vodka, orange, pineapple, grenadine	
Pina Colada	7.5 €
Kokossirup, Bacardi, Ananassaft, Sahne	
Coconutsyrup, Bacardi, pineapple, cream	

Virgins

Caipi Ginger	6.5 €
Rohrzucker, Limetten, Ginger Ale	
Sugar, lime, ginger ale	

Coconut Dream 6.5 €

Kokossirup, Ananassaft, Sahne, Erdbeersirup

Coconutsyrup, pineapple, cream, strawberriesyrup

Tropical Kusch 6.5 €

Zitronensaft, Ananassaft, Orangensaft, Grenadin

Lime juice, pineapple, orange juice, grenadine

Gin and Tonics

Bombay Sapphire 4 cl 6.0 €

Gordon's Dry Gin 4 cl 5.0 €

Herr Schulz 4 cl 7.0 €

August 4 cl 8.0 €

Spy Gin 4 cl 8.0 €

Brandstifter 4 cl 8.0 €

The Duke 4 cl 8.0 €

Elephant 4 cl 9.0 €

Tanqueray 4 cl 7.0 €

Hendrick's 4 cl 8.0 €

Gin Mare 4 cl 8.0 €

Monkey 47 4 cl 10.0 €

Gin Sul 4 cl 10.0 €

Schweppes Tonic ⁽¹⁰⁾ 0.2 l 3.5 €

Thomas Henry Tonic ⁽¹⁰⁾ 0.2 l 4.0 €

Fever-Tree Indian Tonic ⁽¹⁰⁾ 0.2 l 5.0 €