

Feines aus Stuttgart

Schwabenteller Roastbeef mit Trollingersauce und Röstzwiebeln, dazu eine Maultasche und hausgemachte Käsespätzle (4,A1,C,G,I)	€ 25,90
Schwäbischer Zwiebelrostbraten Roastbeef mit Trollingersauce, Röstzwiebeln und hausgemachten Eierspätzle (4,C,I,A1)	€ 21,90
Schweinemedallions vom Grill serviert mit Champignonrahmsauce und hausgemachten Eierspätzle (4,C,G,A1)	€ 18,90
Schwäbisches Linsengericht Linsen und hausgemachte Eierspätzle mit 2 Saitenwürstchen (A1,C,2,3,10)	€ 13,50
Kraftbrühe mit Schwäbischen Maultäschle (hausgemacht nach alter traditioneller schwäbischer Rezeptu) (A1,I,2,3,4,10)	€ 5,90
Schwäbische Maultaschen (hausgemacht nach alter traditioneller schwäbischer Rezeptur) mit Trollinger-Sauce, Röstzwiebeln und hausgemachten Kartoffelsalat (4,A1,I,J,2,3,4,10)	€ 12,50
Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln, dazu Beilagensalat (A1,C,G)	€ 12,50
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Zitrone und Pommes frites, dazu Beilagensalat (4,A1,C,G,J)	€ 13,90

Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel
4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt, 7) gewachst, 8) mit Süßungsmittel
9) enthält eine-Phenylalaninquelle, 10) mit Phosphat, 11) coffeinhaltig, 12) chininhaltig

Allergene: (A) enthält glutenhaltig, Getreide: (A1 Weizen), (A2 Gerste), (B) enthält Krebstiere,
(C) enthält Eier, (D) enthält Fisch, (E) enthält Erdnüsse, (E3 Walnüsse), (F) enthält Soja, (G) enthält Milch,
(H) enthält Schalenfrüchte: (H3 Walnüsse), (I) enthält Sellerie, (J) enthält Senf, (K) enthält Sesamsamen,
(L) enthält Schwefeldioxid/Sulfite (M) enthält Lupinen, (N) enthält Weichtiere

Vorspeisen

Carpaccio (vom Rind) mariniert mit Rucola und gehobeltem Parmesan (1)	€ 12,90
Oktopus vom Grill mit Olivenöl-Zitronen-Vinaigrette und Salatbouquet (4,J,N,1)	€ 13,90
Talagani vom Grill (Weißer Weichkäse aus Schafsmilch) serviert mit einer Tomatenmousse und Salatbouquet (4,G,K,J,1)	€ 9,90
Gebackene Zucchini mit Tzatziki (A1,C,G,)	€ 7,90

Salate

Kleiner Beilagensalat der Saison (J,4,1)	€ 4,90
Rucolasalat mit Balsamicodressing, Kirschtomaten, gehobeltem Parmesan und Pinienkernen (J,4,1)	€ 8,90
Bauernsalat (nach griechischer Art) Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Piperoni, Kalamata Oliven und Fetakäse (G,6)	€ 12,90
Großer Arche Salatteller verschiedene Blattsalate der Saison mit Balsamicodressing, Sesam, Früchte und Hähnchen Brustfilet vom Grill (1,J,K,1)	€ 14,90
Burrata (Frischkäse aus Kuhmilch mit Sahnekern, Vorstufe von Mozzarella) serviert mit Tomaten, Ruccola, Basilikumpesto, Pinienkernen und Olivenöl (G,1)	€ 12,90

Fischgerichte

Lachsfilet an einer Curry-Rahmsauce (G,D)	€ 19,90
Kalamari vom Grill (D,J)	€ 17,90
Heilbutt vom Grill (D,J)	€ 19,90

(Zu den Fischgerichten servieren wir Petersilienkartoffeln und Gemüse)

Original Steaks und Fleischgerichte

GR. RUMPSTEAK 250g.	€ 23,90
<i>aus dem jungen Rinderrücken saftig gegrillt , dazu Kräuterbutter und Baked Potato mit Sour Cream (G)</i>	
KL. RUMPSTEAK 180g.	€ 19,90
<i>aus dem jungen Rinderrücken saftig gegrillt , dazu Kräuterbutter und Baked Potato mit Sour Cream (G)</i>	
LAMMSTEAK 250 g	€ 23,90
<i>aus der Hüfte saftig gegrillt, dazu Kräuterbutter und Baked Potato mit Sour Cream (G)</i>	
RIB-EYE 250g(ohne Knochen)	€ 24,90
<i>aus dem Zwischenrippenstück, gut marmoriert mit kleinem Fetttage, deshalb so saftig und zart, dazu Kräuterbutter und Baked Potato mit Sour Cream (G)^G</i>	
RINDERFILET 220 g saftig gegrillt,	€ 27,90
<i>aus dem zartesten Teilstück vom jungem Rind hoch und dick geschnitten, dazu Kräuterbutter und Baked Potato mit Sour Cream (G)</i>	
Bifteki	€ 14,90
<i>Hacksteak mit Feta und Mozzarellakäse gefüllt, dazu Pommes frites und Tzatziki (C,G)</i>	
Suflaki	€ 15,90
<i>2 Spieße mit Pommes frites und Tzatzik (G)</i>	

*Alle Steaks, werden auf unserem Grill nach Ihren Wunsch gegrillt:
englisch - medium – durch*

Nudelgerichte

Hausgemachte Rucola-Gnocchi alla Pomodoro	€ 11,90
<i>in Tomatensauce, Rucola und gehobeltem Parmesankäse (A,C,G)</i>	
Hausgemachte Tagliatelle	€ 13,90
<i>mit Rinder-Filetstreifen in Tomatensauce, garniert mit Rucola und gehobeltem Parmesankäse (A,C,G)</i>	
Hausgemachte Tagliatelle	€ 13,90
<i>mit Garnelen und Kirschtomaten in Olivenöl geschwenkt, garniert mit Rucola und gehobeltem Parmesankäse (A,C,G)</i>	

Pizza

Pizza-Tomatensauce, Mozzarella (Margaretha) (A,G)	€ 7,90
Pizza-Tomatensauce, Mozzarella, Salami und Champignons (A,G,2,3)	€ 10,90
Pizza-Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln (A,G)	€ 10,90
Pizza-Tomatensauce, Mozzarella, (A,G)	€ 11,90
<i>Parmaschinken, Rucola und Parmesankäse</i>	

Wir servieren Ihnen auch eine Pizza nach Ihrer Wahl

Dessert

Nougatino (Nougateis mit Espresso überzogen) (11,G,C,A1)	€ 4,90
Heiße Himbeeren mit Vanilleeis und Sahne (G)	€ 5,90
Griechischer Sahnejoghurt mit Honig und Nüssen (G,H3)	€ 5,90
Hausgemachter Ofenschlupfer (A1,C,G) warm serviert mit Vanilleeis und Schlagsahne	€ 5,90
Hausgemachte Panna Cotta (G)	€ 5,90
Soufflé mit Schokoladen (Schokoladetörtchen mit flüssigem Schokoherz)(A1,G,C) warm serviert mit Vanilleeis und mit Früchte garniert	€ 5,90

Kaffee und warme Getränke

80 Tasse Kaffee (11)	€ 2,90
81 Große Tasse Kaffee (11)	€ 5,00
83 Espresso (11)	€ 2,40
84 Espresso doppelt (11)	€ 4,10
85 Große Cappuccino (11,G)	€ 5,40
86 Cappuccino (11,G)	€ 3,40
87 Milchkaffee (grosse Tasse) (11,G)	€ 3,60
88 Latte Macchiato (11,G)	€ 3,80
89 Glas Tee (Loser im Pyramidenbeutel)	€ 3,30
189 Chai Latte Tee (G)	€ 4,10
90 Tasse heiße Schokolade mit Sahne (11,G)	€ 3,80
92 Eiskaffee oder Eisschokolade (11,G)	€ 5,90

Alkoholfreie Getränke

100 Tafelwasser	0,2 l	€ 2,40
230 Tafelwasser	0,4 l	€ 3,60
101 Pepsi-Cola (1,11)	0,2 l	€ 2,70
231 Pepsi-Cola (1,11)	0,4 l	€ 3,90
102 Mirinda (1,3)	0,2 l	€ 2,70
232 Mirinda (1,3)	0,4 l	€ 3,90
103 S.Pellegrino(medium)	0,25l	€ 3,10
104 S.Pellegrino(medium)	0,75l	€ 5,90
105 Orangensaft	0,2 l	€ 3,10
106 Apfelsaft	0,2 l	€ 3,10
107 Orangensaftschorle	0,2l	€ 2,90
108 Apfelsaftschorle	0,2l	€ 2,90
109 Spezi (1,3,11)	0,2l	€ 2,80
110 Bitter Lemon (12)	0,2 l	€ 3,10
111 S.Pellegrino (Acqua Panna Stilles Wasser)	0,5 l	€ 3,70
112 Frisch gepresster Orangensaft	0,2 l	€ 4,50

Aperitifs und Spirituosen

121 Ouzo	2 cl	€ 2,40
122 Tsipouro (Trester Brand mit Anis)	2 cl	€ 2,70
123 Campari - mit Orangensaft oder Soda (1,12)	4 cl	€ 5,90
124 Wodka Lemon (12)	4 cl	€ 5,90
125 Martini (Bianco oder Rosso)	4 cl	€ 4,10
126 Scotch Whisky	4 cl	€ 4,90
127 Remy Martin	2 cl	€ 3,80
129 Metaxa 7*	2 cl	€ 3,60
130 Jägermeister	2 cl	€ 2,60
131 Fernet Branca	2 cl	€ 2,60
132 Ramazzotti	2 cl	€ 2,90
133 Williamsbirne	2 cl	€ 2,60
134 Obstler	2 cl	€ 2,60
135 Grappa (Frisch)	2 cl	€ 3,00
136 Grappa (Reserva)	2 cl	€ 4,50

Biere

139 Dunkel Bier (Krusovice)(A2)	0,5 l	€ 4,40
140 Herrenpils Stuttgarterhofbräu Pils vom Faß (A2)	0,3 l	€ 3,60
141 Herrenpils (A2)	0,4 l	€ 4,40
142 Pilsener Stuttgarter Export vom Faß (A2)	0,3 l	€ 3,50
143 Pilsener (A2)	0,5 l	€ 4,40
243 Kellerbier (A2)	0,5l	€ 4,40
144 Malteser- vom Faß Hefe hell (A1,A2)	0,3 l	€ 3,60
145 Malteser- vom Faß Hefe hell (A1,A2)	0,5 l	€ 4,40
146 Malteser- Weissbier Kristall (A1,A2)	0,5 l	€ 4,40
147 Malteser- Weissbier Dunkel (A1,A2)	0,5 l	€ 4,40
148 Radler (A2)	0,5 l	€ 4,30
149 Alkoholfrei (A2)	0,3 l	€ 3,60

Weinschorle (Enthält Sulfite)

150 Weißweinschorle (vom Riesling Mönchberg)	0,25 l	€ 3,90
151 Rotweinschorle (vom Trollinger Mönchberg)	0,25 l	€ 3,90
152 Roséweinschorle (vom Spätburgunder Großbottwar)	0,25 l	€ 3,90.

Sekt und Champagner (Enthält Sulfite)

155 Hugo	0,25 l	€ 6,90
157 Prosecco	0,75 l	€ 23,90
158 Glas Prosecco	0,1 l	€ 3,90
159 Prosecco Aperol (1,12)	0,25 l	€ 6,90
161 Champagner Moet & Chandon Brut Imperial	0,75l	€ 69,90
162 Champagner Moet Chandon Dom Perignon(1990)	0,75l	€ 389,00