

# schon ge"GIN"t?

*Erleben Sie unglaubliche Geschmacksexplosionen mit unseren Premium Gin Sorten, kombiniert mit den passenden Tonic's ist jede Sorte ein wahres Erlebnis für sich.*

	4cl
<b>GINSTR - Stuttgart</b>	7,90 €
Herkunft: Stuttgart. Frisch. Vordergründig: Zitrusaromen, Rosmarin, Kardamom Koriander, Süssholz, Kaffirlimettenblätter, Orangenblüten, Hibiskus	
<b>APPLAUS - Stuttgart</b>	7,90 €
Herkunft: Stuttgart. Edel, warm. Vordergründig: Wacholder, Rosmarin, Thymian, Blutorange, Zimt	
<b>MONKEY 47 - Schwarzwald</b>	7,90 €
Herkunft: Schwarzwald. Leicht, beerig. Vordergründig: Preiselbeere, Brombeere, Hagebutte, Schlehe, Zitrusverbene, 3 Mon. Steingutfasslagerung	
<b>HENDRICK's - Schottland</b>	6,90 €
Herkunft: Schottland. frisch, floral. Vordergründig: Früchte, Samen, Blüten aus aller Welt, Damaszener Rose, Gurke	
<b>GIN MARE - Barcelona</b>	7,90 €
Herkunft: Barcelona. Aromatisch, mediterran. Vordergründig: Basilikum, Rosmarain, Thymian	
<b>WINDSPIEL - Vulkaneifel</b>	7,90 €
Herkunft: Vulkaneifel. Klassisch. Vordergründig: Wacholder, Zitrone, Koriander, Nelke, Ingwer	
<b>THE DUKE - München</b>	6,90 €
Herkunft: München. Vordergründig: neben Wacholder, Lavendel, Koriander und anderen Zutaten Hopfen und Malz und Kubeben-Pfeffer	
<b>GIN SUL - Hamburg-Altona</b>	8,00 €
Herkunft: Hamburg-Altona. Charakteristisch, kräftig. Vordergründig: Wacholder, Rosmarin, Piment, Lavendel, Rosenblüte, Zimt, Zitrone	
<b>FERDINAND's - Saar</b>	7,90 €
Herkunft: Saar. Leicht und geschmacksintensiv. Vordergründig: Riesling Trauben, Quitte, Hagebutte, Weinrose, Schlehe, Wacholder, Zimt, Ingwer	
<i>Kombinieren Sie dazu eine passende Tonic Sorte. Mit jedem Tonic wird Ihr Gin anders schmecken:</i>	
<b>TONIC's ZUM GIN</b>	0,2l
Thomas Henri <small>2,3,10</small>	3,20 €
Fever Tree Indian <small>2,3,10</small>	3,90 €
AQUA MONACO <small>2,3,10</small>	3,20 €

# APERITIF

<b>ESSZIMMER SEKT CUVEE</b> , extra trocken	0,1l	4,50 €
Spritziger Riesling Sekt mit einer eleganten Kerner Note	0,75l	32,00 €
<b>APERITIVO ROSATO</b>	0,1l	5,90 €
Ramazzotti Aperitivo Rosato, Minze, Esszimmer Sekt Cuvee, Soda		
<b>SOMMERNACHTSTRAUM</b>	0,1l	5,90 €
Martini bianco, Limette, Zitrone, Esszimmer Sekt Cuvee		
<b>BELLINI</b>	0,1l	6,50 €
Pfirsichmark, Esszimmer Sekt Cuvee, Minze		
<b>ESSZIMMER's GIN-COF-JUNGLE COCKTAIL</b>	0,2l	8,50 €
Unsere verrückte Sommercocktail Errungenschaft. Gin trifft Espresso. Der Gincocktail mit Gin, Tonic Water, Zitrone und Espresso		
<b>ESSZIMMER-Fruchtcocktail, alkoholfreier Fruchtgenuss</b>	0,2l	4,20 €
4 Sorten geheimnisvoller Säfte und ein Dash Liebe, fruchtig erfrischend, ideal für den Sommer		
<b>ESSZIMMER-Fruchtcocktail Spritz</b>	0,2l	5,20 €
Fruchtcocktail mit Prosecco gespritzt		

# Klassiker

<b>Champagner TAITTINGER</b> , Brut Réserve, Reims	0,75l	79,00 €
<b>Campari Orange</b>	0,2l	6,80 €
<b>Aperol Spritz</b>	0,2l	5,20 €
<b>HUGO</b> Holunder, Minze, Soda, Prosecco	0,2l	5,20 €
<b>Inge</b> Ingwer, Minze, Soda, Prosecco	0,2l	5,20 €
<b>Martini Bianco</b>	5cl	4,60 €
<b>Pastis 51</b>	5cl	5,20 €

# BURGERLICH IM ESSZIMMER

Unsere Burger aus 100% regionalem Staufenrind sind hausgemacht, medium gegrillt, hausgemachtem Brioche-Sesam-Brötchen, Esszimmer Burger Sauce dazu Pommes Frites m,g,ss

<b>KLASSIK - BURGER</b> Beef, Tomate, Gurke, Salat, Röstzwiebeln	11,50 €
<b>MILANO - BURGER</b> Beef, Rucola, Tomate, Parmesan und Balsamico	12,90 €
<b>MEXICO - BURGER</b> Beef, Jalapeños, Tomate, Gurke, Cheddar Käse, Salat	13,50 €
<b>ROM - BURGER</b> Beef, Gorgonzola, Tomate, Pesto, Salat	14,50 €
<b>CLUB - BURGER</b> Beef, krosser Bacon, Spiegelei, Tomate, Gurke, Cheddar Käse, Salat	15,50 €
<b>ALM - BURGER</b> Beef, Ziegenkäse, Feigenmarmelade, Tomate, Salat	14,50 €
<b>DELUXE - BURGER</b> Beef, Gänseleber, Trüffelcrème, Salat	18,50 €
<b>PULLED - BURGER</b> Hausgemachtes Pulled Pork, Tomate, Gurke, Salat, Röstzwiebeln	14,50 €
<b>VEGGI - BURGER</b> Pulled Jackfruit, Tomaten, Gurke, Salat, Röstzwiebeln	12,50 €
<b>ESSZIMMER - BURGERmeister</b> 300g hausgemachtes Staufenrind BEEF PATTY, medium gegrillt, hausgebackenes BRIOCHE BUN, Tomate, Gurke, Cheddar-Käse, Röstzwiebeln, Salat, Balsamico, Pommes Frites m,g,ss	17,90 €

# SCHMANKERL

<b>KÄSE WURST SALAT</b> Lyoner, Emmentaler, Essiggurken, Zwiebeln, Salatgarnitur dazu Brot s,m	9,90 €
<b>FLAMMKUCHEN</b> Speck, Zwiebeln, Crème fraîche, Schnittlauch g,m,e,s	8,50 €
<b>KÄSESPÄTZLE</b> würziger Bergkäse, Röstzwiebeln, kleiner Beilagensalat e,m,g	10,50 €
<b>SPANFERKELSÜLZE</b>	9,50 €

# SOMMERLICH MIT TAPAS

ESSZIMMER's kleine Tapas-Variation gültig ab 2 Personen 9,90 €  
/ Preis pro Person

## Kalte Tapas

Manchego Käse <sub>m</sub>  
Serrano Schinken <sub>s</sub>  
Sardellenfilets in Essig/Öl <sub>f</sub>  
Oliven

## Warme Tapas

Patatas Bravas  
Shrimps in Knoblauchöl <sub>k</sub>  
Datteln im Speckmantel <sub>s</sub>  
Chorizo gegrillt <sub>s</sub>

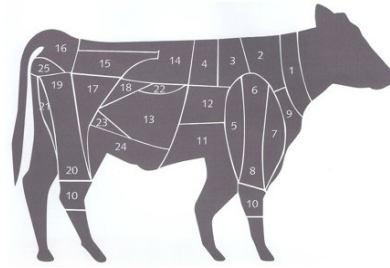
## Vorspeisen

ESSZIMMER SALAT	9,50 €
Knackiger Sommersalat mit Tomate, Gurke, Röstbrot, Parmesan, Balsamicodressing <sub>g,m</sub>	
mit Putenbrust	12,50 €
mit Rinderrückenstreifen	13,90 €
mit 3 Riesengarnelen	14,50 €
ZIEGENKÄSE	11,50 €
karamellisiert, Blattsalat und Wildpreiselbeeren <sub>g,m</sub>	
BRUSCHETTA mit Strauchtomaten und Parmesan <sub>g,m</sub>	6,50 €

## Suppen

FLÄDLESUPPE <sub>g,m,se,e</sub>	5,50 €
GAZPACHO ANDALOUSE	6,50 €
Grillgemüse, Röstbrot, Kräuteröl <sub>g</sub>	

# Steak´s



<b>SIRLOIN CUT STEAK</b> /Rinderrücken Neuseeland Kräftiges Fleisch mit kleinem Fettrand	200g / 21,50 € 300g / 29,50 €
<b>RIB EYE STEAK</b> /Entrecôte Stauferrind besonders aromatisch durch das namensgebende Fettauge	250g / 26,50 €
<b>TENDERLOIN</b> /Rinderfilet Neuseeland besonders zart, saftig und fein marmoriert	180g / 25,50 €
<b>PUTENBRUSTSTEAK</b>	200g / 13,50 €

*Alle Steaks würzen wir mit Maldon-Sea-Salt-Flakes aus England und geschrotetem schwarzen Pfeffer*

## Beilagen zum Steak

Süßkartoffel Pommes Frites  
Wasabi Kartoffelstampf m  
Sautierte Kräuterpilze  
Bratkartoffeln  
Getrüffeltes Parmesanrisotto m  
Knackiger Salat mit Tomate, Gurke  
Marktgemüse

je Beilage 3,90 €

## Butter und Soßen zum Steak

Chorizo Curry Butter m,sf,5  
Zitronenkräuterbutter m  
Tomaten-Chili Butter m  
Café de Paris Butter m,f,sf  
Chimichuri Dip n,sf  
Pfefferrahm m,g  
Kalbsjus g  
Honig-Senf-Dip e

1 Portion inkl., jede weitere 1,50 €

## Garpunkte:

**Rare:** kurz angebraten/Kern roh **Medium-Rare:** blutig saftig **Medium:** rosa im Kern  
**Medium plus:** fast durchgebraten **Well done:** durch

# Klassiker und Fischgerichte

<b>Loup de mer</b> kross gebratenes Filet, Sommergemüse, Kräuterkartoffeln, weißer Tomaten-Schaum f,m,g	24,90 €
<b>Zwiebelrostbraten</b> hausgemachten Eierspätzle, Kalbsjus g,e	22,90 €
<b>KLEINER ROSTBRATEN</b> mit Brot und Jus g	15,50 €
<b>RATHAUSTELLER</b> Schweinemedallions, Champignonrahm, Marktgemüse, Spätzle e,m,g	19,50 €
<b>SCHNITZEL</b> Knusprig paniert, Bratkartoffeln, Blattsalat, Preiselbeeren e,g,m	16,50 €
<b>PARMESAN - RISOTTO</b> Sommergemüse, frischen Kräutern (vegetarisch, auch vegan erhältlich) m	13,90 €
<b>PASTA</b> gebratene Champignons, Strauchtomaten, Parmesan und frische Kräuter g,m	9,50 €

# Dessert

<b>ERDBEEREN</b> mariniert, Mascarpone-Vanille-Crème m	7,50 €
<b>APRIKOSEN</b> In Honig und Thymian glaciert, Vanille-Eis-Crème m,l	6,50 €
<b>VALRHONA SCHOKOLADE</b> gebacken, Sorbet und Sauce von Passionsfrucht e,m,g	8,50 €
<b>SORBET</b> dreierlei Fruchtsorbets mit Himbeermark garniert	8,90 €
<b>CRÈME BRÛLÉE</b> m,e	6,50 €
<b>COUPE COLONEL</b> 2 Kugeln Zitronensorbet mit Vodka aufgegossen	9,50 €

Liebe Allergiker Gäste,

Bitte Fragen Sie bei speziellen Allergien unseren Küchenchef direkt. Sprechen Sie uns an.  
Wir helfen, sofern wir können!

Anderenfalls kontaktieren Sie Ihren Arzt, der Ihnen die Allergien attestiert und bestätigt hat und lassen Sie sich von diesem einen angemessenen Speiseplan erstellen und sich gut beraten. Obwohl alle Speisen gesetzlich gekennzeichnet sind, raten wir Ihnen, im Falle von Zweifeln, nicht bei uns zu essen.

#### **Inhaltsstoffe**

g= Glutenhaltiges Getreide  
k = Krebstiere  
e = Eier  
f = Fisch  
er= Erdnüsse  
s = Sojabohnen  
m = Milch  
n= Schalenfrüchte  
se = Sellerie  
sf= Senf  
ss = Sesamsamen  
l= Lupinen  
w= Weichtiere  
sch= Schwefeldioxid und Sulfite

#### **Zusatzstoffe**

1= mit Konservierungsstoffen  
2= mit Geschmacksverstärker  
3= mit Antioxidationsmittel  
4= mit Farbstoff  
5= mit Phosphat  
6= mit Süßungsmittel  
7= koffeinhaltig  
8= chininhaltig  
9= geschwärzt  
10= enthält Phenylalaninquelle