

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
GINSTR - Stuttgart	9,00€
Herkunft: Stuttgart. Frisch. Vordergründig: Zitrusaromen, Rosmarin, Kardamom Koriander, Süsshholz, Kaffirlimettenblätter, Orangenblüten, Hibiskus	
APPLAUS - Stuttgart	9,00€
Herkunft: Stuttgart. Edel, warm. Vordergründig: Wacholder, Rosmarin, Thymian, Blutorange, Zimt	
MONKEY 47 - Schwarzwald	9,00€
Herkunft: Schwarzwald. Leicht, beerig. Vordergründig: Preiselbeere, Brombeere, Hagebutte, Schlehe, Zitrusverbene, 3 Mon. Steingutfasslagerung	
HENDRICK's - Schottland	9,00€
Herkunft: Schottland. frisch, floral. Vordergründig: Früchte, Samen, Blüten aus aller Welt, Damaszener Rose, Gurke	
GIN MARE - Barcelona	9,00€
Herkunft: Barcelona. Aromatisch, mediterran. Vordergründig: Basilikum, Rosmarain, Thymian	
WINDSPIEL - Vulkaneifel	9,00€
Herkunft: Vulkaneifel. Klassisch. Vordergründig: Wacholder, Zitrone, Koriander, Nelke, Ingwer	
THE DUKE - München	9,00€
Herkunft: München. Vordergründig: neben Wacholder, Lavendel, Koriander und anderen Zutaten Hopfen und Malz und Kubeben-Pfeffer	
GIN SUL - Hamburg-Altona	9,00€
Herkunft: Hamburg-Altona. Charakteristisch, kräftig. Vordergründig: Wacholder, Rosmarin, Piment, Lavendel, Rosenblüte, Zimt, Zitrone	
FERDINAND's - Saar	9,00€
Herkunft: Saar. Leicht und geschmacksintensiv. Vordergründig: Riesling Trauben, Quitte, Hagebutte, Weinrose, Schlehe, Wacholder, Zimt, Ingwer	

Kombinieren Sie das passende Tonic. Mit jedem Tonic wird Ihr Gin anders schmecken:

TONIC's ZUM GIN	0,2l
Thomas Henri ^{2,3,10}	3,00€
Fever Tree Indian ^{2,3,10}	3,20€
AQUA MONACO ^{2,3,10}	3,20€
Fentimans ^{2,3,10}	3,20€

APERITIF

ESSZIMMER SEKT CUVEE, extra trocken	0,1l	5,90 €
Spritziger Riesling Sekt mit einer eleganten Kerner Note	0,75l	34,00 €

APERITIVO ROSATO	0,1l	5,90 €
RamazzottiAperitivoRosato, Minze, EsszimmerSekt Cuvee, Soda		

ESSZIMMER-Fruchtcocktail, alkoholfreier Fruchtgenuss	0,2l	4,90 €
4 Sorten geheimnisvoller Säfte und ein Dash Liebe, fruchtig erfrischend, ideal für den Sommer		

ESSZIMMER-Fruchtcocktail Spritz	0,2l	6,20 €
Fruchtcocktail mit Prosecco gespritzt		

Klassiker

Champagner TAITTINGER, Brut Réserve, Reims	0,75l	79,00 €
--------------------------------------------	-------	---------

Campari Orange	0,2l	6,80 €
----------------	------	--------

Aperol Spritz	0,2l	6,20 €
---------------	------	--------

HUGO Holunder, Minze, Soda, Prosecco	0,2l	6,20 €
--------------------------------------	------	--------

Inge Ingwer, Minze, Soda, Prosecco	0,2l	6,20 €
------------------------------------	------	--------

Martini Bianco	5cl	4,60 €
----------------	-----	--------

Pastis 51	5cl	5,20 €
-----------	-----	--------

Biere

König Pilsener	0,3l	2,90 €
----------------	------	--------

0,5l 3,90 €

Bitburger 0,0% alkoholfrei	0,3l	2,90 €
----------------------------	------	--------

Radler süß oder sauer	0,3l	2,90 €
-----------------------	------	--------

0,5l 3,90 €

Erdinger helles Hefeweizen	0,5l	3,90 €
----------------------------	------	--------

(Weizenbier auch dunkel, kristall oder alkoholfrei erhältlich)

Saisonale Highlights

GÄNSEMENÜ

KRÄFTIGE GÄNSEBRÜHE

Grießnocken, Wurzelgemüse, Schnittlauch_{g,m,e}
(6,90 €)

KNUSPRIGE GÄNSEKEULE

Gewürz-Rotkraut, geröstete Serviettenknödel, Marzipan-Bratapfel und Beifuß-Jus
G,m,e
(22,90 €)

MARONEN VERMICELLES

Maroni-Püree, Vanille-Eis-Crème, Gewürzkirschen_{m,g}
(9,50 €)

Menüpreis 3-Gänge 37,50 €

Unsere Weinempfehlung zur Gans:

MERLOT, trocken
WEINGUT BERNHARD ELLWANGER

3,00 € . 0,1l
21,00 € . 0,75l

Fondue (nur auf Vorbestellung)

KÄSEFONDUE AB 2 PERSONEN je 24,00 €
Klassischer Schweizer Fonduekäse mit Weißwein, Kirschwasser, Brotwürfel, Kartoffelecken, Chornichons, eingelegte Mini-Maiskolben und Silberzwiebeln

BRÜHFONDUE AB 2 PERSONEN je 24,00 €
Klassische Rinderkraftbrühe, Geschnetzeltes (200 g/p.P.) aus Rind-, Schwein- und Putenfleisch, Pommes Frites, Gemüse, Salat, verschiedene hausgemachte Majonaise-Dips

zum Aperitif oder 1 Glas Wein

GERÖSTETE SALZMANDELN _n	4,00 €
EINGELEGTE OLIVEN	4,00 €
SCHWYZER BERGKÄSEWÜRFEL _m	9,00 €

Vorspeisen

WINTERSALAT	8,90 €
Bunter Salat mit gebratenem Hokkaido-Kürbis, Kürbiskerne, Croûtons Kräuterdressing _{g,n}	
ESSZIMMER SALAT	9,50 €
Knackiger Salat mit Tomate, Gurke, Röstbrot, GranaPadano, Balsamicodressing _{g,m}	
	mit Putenbrust 12,90 €
	mit Rinderrückenstreifen 14,90 €
	mit 3 Riesengarnelen 15,50 €

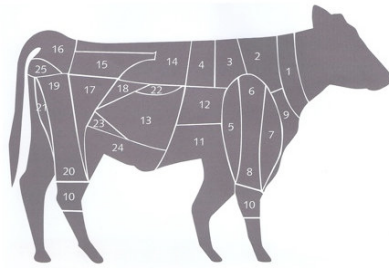
ZIEGENKÄSE	13,50 €
karamellisiert, Rote Beete Carpaccio, Kräutersalat _{g,m}	

BLUTWURSTCARPACCIO	12,50 €
Lauwarm, mit Apfel, Röstzwiebeln und Salatbouquet _{g,5}	

Suppen

FLÄDLESUPPE _{g,m,se,e}	5,50 €
KÜRBIS-APFEL-INGWERSCHAUMSUPPE	6,90 €
Kernöl, Röstbrot _{g,m}	
MARONENSCHAUMSUPPE	7,90 €
Croûtons, Kräuteröl _{g,m}	

Steak's



SIRLOIN CUT STEAK /Rinderrücken Neuseeland Kräftiges Fleisch mit kleinem Fettrand	200g / 22,90 € 300g / 32,50 €
RIB EYE STEAK /Entrecôte Staufenrind besonders aromatisch durch das namensgebende Fettauge	250g / 26,50 €
TENDERLOIN /Rinderfilet Neuseeland besonders zart, saftig und fein marmoriert	200g / 28,50 €
PUTENBRUSTSTEAK	200g / 13,50 €

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

Beilagen zum Steak

Süßkartoffel Pommes Frites
Kartoffel-Lauch Püree m
Sautierte Kräuterpilze
Bratkartoffeln
Parmesan-Risotto m
Bunter Blattsalat
Marktgemüse

je Beilage 3,90 €

Butter und Soßen zum Steak

Zitronenkräuterbutter m
Tomaten-Chili Butter m
Café de Paris Butter m,f,sf
Pfefferrahm m,g
Kalbsjus g
Honig-Senf-Dip e

1 Portion inkl., jede weitere 1,50 €

Garpunkte:

Rare: kurz angebraten/Kernroh **Medium-Rare:** blutigsaftig **Medium:** rosa im Kern

Medium plus: fast durchgebraten **Well done:** durch

ESSZIMMER - BURGERmeister

17,90 €

300g hausgemachtes Staufenrind BEEF PATTY, medium gegrillt,
hausgebackenes BRIOCHE BUN, Tomate, Essig-Gurke, Cheddar-Käse,
Röstzwiebeln, Salat, Balsamico, Pommes Frites, Honig-Senf Dip, g,ss

Klassiker und Fischgerichte

LOUP DE MER	24,90 €
kross gebratenes Filet, Marktgemüse, Kräuterkartoffeln, Noilly-Prat-Schaumf,m,g	
ZWIEBELROSTBRATEN	24,90 €
Vom Prime Beef/Neuseeland hausgemachte Eierspätzle, zweierlei Zwiebeln Kalbsjusg,e	
HIRSCHRAGOUT	22,50 €
Apfel-Rotkraut, Spätzle, Preiselbeereng	
RATHAUSTELLER	19,50 €
Schweinemedallions, Champignonrahm, Marktgemüse, Spätzlee,m,g	
KALBSNIEREN	18,90 €
in Lemberger mit Bratkartoffelng	
RINDERBACKEN	22,50 €
12h zart geschmort auf Kartoffel-Lauchpüree und Barolo-Juse,m,g	
CORDON BLEU	19,50 €
Mit Raclettekäse & Schinken gefüllt, knusprig paniert, Bratkartoffeln, Blattsalat, Preiselbeeren e,g,m	
STEINPILZ-RISOTTO	16,50 €
GranaPadano, Lauchstroh, Kräuter, altem Balsamicom	
LINGUINE	14,50 €
Gebratener Kürbis, Kürbisschaum, Kernöl, Walnüsse, GranaPadanog,m	
KÄSESPÄTZLE	12,50 €
würziger Bergkäse, Röstzwiebeln, kleiner Beilagensalate,m,g	

Dessert

APFELRINGE	5,90 €
gebacken, Zimtzucker, Vanille-Soße m,g,e	
VALRHONA SCHOKOLADE	8,50 €
gebacken, Sorbet und Soße von Passionsfruchte,m,g	
SORBET	8,90 €
dreierlei Fruchtsorbets mit Himbeermark garniert	
CRÈME BRÛLÉE	6,50 €
Mit Rohzucker karamelisiert m,e	
HEISSE LIEBE	6,90 €
Vanille-Eis-Crème, heiße Himbeeren	

OFFENE WEINE

Weißweine

Riesling >>Schiefer<< trocken, Esszimmer	0,25l	4,80 €
Goldberg Riesling halbtrocken, Fellbacher Weingärtner	0,25l	4,80 €
Grauburgunder trocken, Weingut Sonnenhof Vaihingen	0,1l 0,2l	3,50 € 7,00 €
NICO Cuvee trocken, Riesling, Weißburgunder, WG J.Ellwanger	0,1l 0,2l	3,50 € 7,00 €
Chardonnay trocken, Kellerei Tramin Südtirol	0,1l 0,2l	3,20 € 6,40 €
Sauvignon blanc trocken, Weingut Antonucci/Venetien	0,1l 0,2l	4,90 € 9,50 €

Roséweine

Weißherbst, Trollinger fruchtig, Fellbacher Weingärtner	0,25l	4,90 €
Bentz Rosé trocken, Weingut G. Aldinger	0,1l 0,2l	3,50 € 7,00 €

Rotweine

Trollinger >>Schiefer<< trocken, Esszimmer	0,25l	4,90 €
Trollinger mit Lemberger halbtrocken, Fellbacher Weingärt.	0,25l	4,90 €
Blaufränkisch ungeschwefelt trocken, WG Markus Heid	0,1l 0,2l	3,00 € 6,00 €
Spätburgunder C, Fellbacher Weingärtner	0,1l 0,2l	3,00 € 6,00€
Sangiovese trocken, Weingut Della SpinettaToscana	0,1l 0,2l	3,90 € 7,80 €
Nero D'Avola trocken, Weingut Cusumano Sizilien	0,1l 0,2l	3,90 € 7,80 €
Chianti Classico trocken, Weingut Scalette, Chianti	0,1l 0,2l	4,90 € 9,50 €

FLASCHEN WEINE

Weiweine

Riesling Bergmandel GG trocken, G. Aldinger	0,75l	38,00 €
Riesling Goldkapsel trocken, WG HP Whrwag	0,75l	24,00€
Stoan Weiburgunder trocken, Kellerei Tramin Südtirol	0,75l	17,00 €
MoritzzPinot Bianco trocken, Kellerei Tramin Südtirol	0,75l	18,00 €
Sauvignon blanc trocken Drei Tauben, Weingut DrautzAble	0,75l	36,00 €
Grüner Silvaner trocken, WG Zipf	0,75l	18,00 €
Inka Riesling trocken, WG Zipf	0,75l	17,00 €
Riesling trocken, Groer Stern, Weinmanufaktur Untertrkh.	0,75l	35,00 €

Rotweine

Herbst im Park trocken, Lemb., Bur., Cab. Graf Adelman	0,75l	42,00€
NICO Cuvee trocken, Regent, Cabernet D., WG J. Ellwanger	0,75l	21,00€
Zweigeltrebe H trocken, WG J. Ellwanger	0,75l	29,00 €
Merlot H trocken, WG J. Ellwanger	0,75l	29,00 €
Merlot trocken, WG HP Whrwag	0,75l	36,00€
Melchisedec trocken, Sptb., Regent, Cab. WG Markus Heid	0,75l	22,00 €
Zweigelt trocken, WG Jochen Beurer	0,75l	32,00 €
SimonrothLemberger trocken, WG Rainer Schnaitmann	0,75l	49,00 €
Sangiovese trocken, Weingut Della SpinettaToscana	0,75l	26,00 €
Nero D'Avola trocken, Weingut Cusumano Sizilien	0,75l	26,00 €
Chianti Classico trocken, Weingut Scalette, Chianti	0,75l	34,00 €

Soft und Heißgetränke

Teinacher Gourmet medium oder still	0,25l	2,60 €
Teinacher Gourmet medium oder still	0,75l	5,90 €
Coca Cola ^{4,7} / Coca Cola light ^{4,7,10} / Fanta ^{3,4} / Mezzo Mix ^{3,4,7}	0,2l	2,40 €
	0,4l	3,60 €
Zitronenlimonade ^{3,4}	0,2l	2,40 €
	0,4l	3,60 €
Vaihinger Apfelsaftschorle klar ⁴	0,2l	2,80 €
	0,4l	3,90 €
Holunderblütenschorle, mit Holundersirup ⁶	0,2l	2,40 €
	0,4l	3,60 €
Vaihinger Fruchtsäfte und -nektar Apfelsaft ⁴ , Orangensaft, Johannisnektar, Maracujasaft	0,2l	2,80 €

LINI Kaffee aus der Siebträger Maschine

Espresso ¹	2,50 €
Espresso doppelt ¹	3,90 €
Kaffee Crema ¹	2,90 €
Cappuccino ^{1,m}	3,10 €
Latte Macchiato ^{1,m}	3,50 €

Tee im Teeglas

High Darling Schwarztee DARJEELING ^t	3,10 €
Grüntee ^t	3,10 €
Früchtetee	2,70 €
Kräutertee	2,70 €
Pfefferminztee	2,70 €
Kamillentee	2,70 €

DIGESTIF

Tresterbrand WG Sonnenhof Vaihingen	2cl	4,50€
Schwarze Johannisbeere Gansloser	2cl	4,90 €
Obstbrand Gansloser	2cl	3,90 €
Walnussgeist Gansloser	2cl	4,90 €
Williams Christ G. Aldinger	2cl	3,90€
Fernet Branca	2cl	3,60 €
Ramazotti	4cl	3,60 €
Brandy Torres	4cl	4,90 €
Whisky Canadian Club	4cl	7,50 €
Irish Whiskey Tullamore Dew	4cl	8,90 €
Lagavulin Whiskey	4cl	14,00 €

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

t= teein

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