



MAHLZEIT IN DER

K O S T B A R

Alle Preise in Euro, inklusive gesetzlicher MwSt.

VORSPEISEN

Bruschetta

Geröstetes Brot | gegrillte Zucchini | Fetacreme | Oliventapenade

13.20

Kürbissuppe

Ingwer | Kokosmilch | Kürbiskerne | Kürbiskernöl | Brot

7.10

Apfel- und Rote Beete Carpaccio

Ziegenfrischkäse | Kräutervinaigrette | karamellierte Walnüsse
Rucola | Brot

15.20

Dreierlei fürs Brot

Avocadocreme | Curry-Dattel-Frischkäse | Baba Ghanoush Auberginencreme
Brot

6.90

SALATE

Beilagensalat *vegan*

Blattsalat | Pflücksalat | Karottensalat | Eingelegte Radieschen
KOSTBAR Hausdressing

6.60

Surf & Turf

Pflücksalat | Roastbeefstreifen vom Hohenlohischen Weiderind
Garnelen | Kirschtomaten | Grana Padano | Cocktaildressing | Brot

20.50

Maultäschle

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

17.20

Caesar

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

17.60

Herbstzeit

Pflücksalat | eingelegte Birne | gebrannte Walnüsse | Ziegenfrischkäse
Balsamico-Dressing | Brot

16.90

KLEINIGKEITEN



HAUPTSPEISEN

Zwiebelrostbraten vom Hohenloher Weiderind

Rotweinjus | Zwiebeln

Handgeschabte Spätzle

Landbrot

31.50

27.50

Pollo fino *ausgelöste Hähnchenkeule*

Grillgemüse | Jus | Rosmarin-Drillinge

23.70

Herbst Pasta

Mafaldine | Gorgonzolarahm | gebratene Birne | Rosmarin | Kürbiskerne

18.20

Secreto "Geheimes Filet" vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein

Kartoffelstampf | Jus | Kräuterseitlinge

24.50

Blumenkohlwings *vegan*

Gebackener Blumenkohl | Cashew-Kräuter-Dip

Süßkartoffelcurry mit Kichererbsen & Zuckerschoten

17.90

Entrecôte vom Hohenloher Weiderind (250gr) mit Kräuterbutter

Rosmarin-Drillinge

Steakhouse Fritten

Grillgemüse

27.90

+ 4.00

+ 4.00

+ 4.50

Gegrillter Lachs

Kohlrabi | Kartoffelwürfel | Petersilie | Zitronenbutter

25.80

Schlegels Maultaschen

Schmelzzwiebeln | Jus | Kräuterbutter | Bunter Beilagensalat

17.20

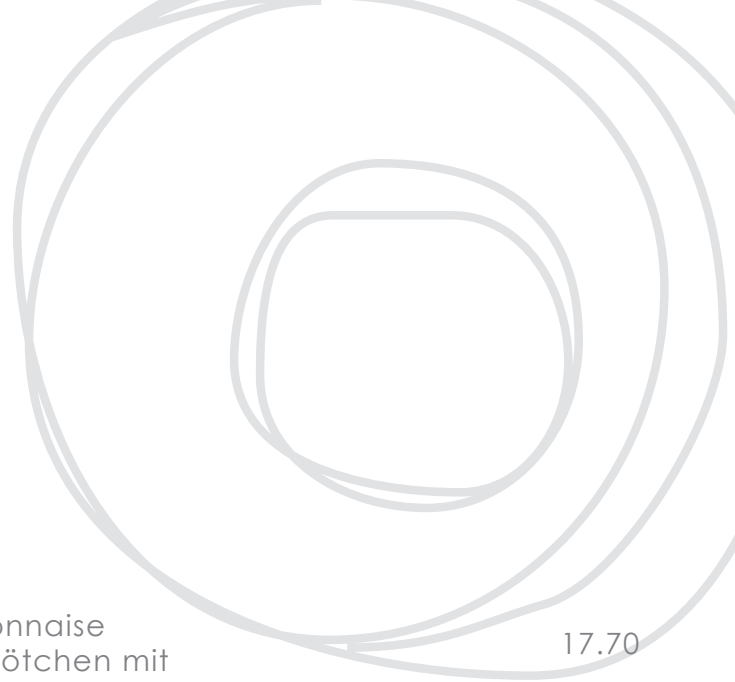
Malfatti

Spinatknödel | Parmesansoße | Kirschtomaten | Grana Padano

17.20

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

17.70

Trikolore

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

18.20

Chicken

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

17.20

Fleischlos

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

16.80

Auch vegan möglich, sprich bitte einfach deine Bedienung an.

DESSERT

Crème brûlée

Heidelbeer-Lavendel-Eis

7.40

Rosmarin Panna cotta

Birnenragout | Vanille

6.90

Eis von VANA aus Fellbach

Vanille | Schokolade | Joghurt-Blaubeerfudge | Erdnuss-Schoko-Karamell
Griechischer Joghurt | Heidelbeer-Lavendel vegan | Mango vegan

3.10 pro Kugel
+ 0.60 Sahne

BURGER & DESSERT