

MAHLZEIT IN DER

K O S T B A R

Alle Preise in Euro, inklusive gesetzlicher MwSt.

VORSPEISEN

Bruschetta

Geröstetes Brot | Kräuterbutter | Grüne Bohnen | Kirschtomaten | Scamorza

13.20

Pikante Kürbissuppe *vegan*

Ingwer | Kokosmilch | Kürbiskerne | Kürbiskernöl | Brot

7.10

Vitello tonnato

Kalbfleisch | Thunfischsauce | frittierte Kapern | Brot

15.90

Dreierlei fürs Brot

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

7.50

SALATE

Beilagensalat

Blattsalat | Pflücksalat | Karottensalat | Rotkohlsalat | Rettichsalat
KOSTBAR Hausdressing

6.70

Kostbar

Pflücksalat | Rindfleischstreifen vom Hohenlohischen Weiderind
Gebratene Champignons | Grana Padano | Pinien- und Granatapfelkerne
KOSTBAR Hausdressing | Brot

20.50

Maultäschle

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

17.60

Caesar

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

17.80

Birne & Walnuss

Pflücksalat | Feldsalat | Eingelegte Birne | Gebrannte Walnüsse
Ziegenfrischkäse | Balsamico-Dressing | Brot

17.90

KLEINIGKEITEN



HAUPTSPEISEN

Schlegels Maultaschen Schmelzzwiebeln Jus Kräuterbutter Bunter Beilagensalat	17.20
Malfatti Spinatknödel Sahnesoße Kirschtomaten Grana Padano	17.20
Grünes Thai-Curry <i>vegan</i> Gemüse Grüne Curry Sauce Mie Nudeln Geröstete Cashew-Kerne	16.80
Tagliatelle Steinpilzrahm Petersilienpesto Grana Padano	18.90
Pollo fino "Coq au vin" <i>ausgelöste Hähnchenkeule</i> Rotwein Schmorgemüse Champignons Kartoffelstampf	24.90
Schweinefilet vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein Bacon Rahm mit grünem Pfeffer Handgeschabte Spätzle Thymian-Karotten	25.90
Kabeljau-Filet Cremiger Spinat-Risotto Grana Padano geröstete Pinienkerne Weißwein-Zitronen Sauce	28.80
Flank Steak vom Hohenloher Weiderind Portweinjus Kartoffelgratin bunter Blumenkohl	31.50
Zwiebelrostbraten vom Hohenloher Weiderind (ca. 220 g) Rotweinjus Zwiebeln Landbrot Handgeschabte Spätzle	28.00 31.90

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 17.80

Trikolore

Rinderhackpatty | Gruyère | Basilikumpesto | Rucola
Getrocknete Tomaten | Hausgemachtes Brioche Brötchen mit
Kräuterfrischkäse | Steakhouse Fritten | Ketchup 18.50

Chicken

Knusprig-scharfes Crispy Chicken | Cheddar | Tomate | Salat | Jalapeno
Majosalsa | Hausgemachtes Brioche Brötchen mit Kräuterfrischkäse
Steakhouse Fritten | Ketchup 17.50

Fleischlos

Beyond Meat Patty | Fruchtig-scharfe Burgersoße | Salat | Tomate
Gruyère | Hausgemachtes Brioche Brötchen | Steakhouse Fritten
Ketchup 17.20

Auch vegan möglich, sprich bitte einfach deine Bedienung an.

DESSERT

Tiramisu

Kirsche | gebrannte Mandeln 6.90

Crème brûlée

Blutorangen-Sorbet 7.40

Affogato

Espresso auf Vanille-Eis 4.70

Eis

Vanille | Schokolade | Pflaume-Zimt | Gebrannte Mandel 2.80 pro Kugel
Kleiner Schwabe Vanille - Schokostückchen - bunte Streusel + 0.60 Sahne
Blutorange Sorbet vegan | Schwäbisches Sorbet Apfel-Birne-Holunder vegan

Unser Eis beziehen wir von der Eismanufaktur



BURGER & DESSERT