



MAHLZEIT IN DER

K O S T B A R

Alle Preise in Euro, inklusive gesetzlicher MwSt.

VORSPEISEN

Bruschetta

Geröstetes Brot | Kräuterbutter | Junger Blattspinat | Kräutersaitlinge
Ziegenfrischkäse

13.80

Kräuterschaum-Suppe

Salzitrone | Brot

6.90

Kohlrabiscarpaccio

Süß-scharfes Dressing | Meerrettich | geröstete Sonnenblumenkerne
Grana Padano | Brot

13.20

Dreierlei fürs Brot

Alblinsen-Quark | Griebenschmalz | Schwäbischer Kräuterkäse | Brot

7.80

SALATE

Beilagensalat

Blattsalat | Pflücksalat | Karottensalat | Rotkohlsalat | Rettichsalat
KOSTBAR Hausdressing

6.80

Surf & Turf

Pflücksalat | Rindfleischstreifen vom Hohenlohischen Weiderind
Garnelen | Grana Padano | Kirschtomaten | Cocktail-Dressing | Brot

20.80

Maultäschle

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

17.50

Caesar

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

17.50

Spargel & Feta

Pflücksalat | Grüner Spargel | Granatapfel-Kerne | Feta | Pinienkerne
Balsamico-Dressing | Brot

18.20

KLEINIGKEITEN



HAUPTSPEISEN

Schlegels Maultaschen

Schmelzzwiebeln | Jus | Kräuterbutter | Bunter Beilagensalat

17.10

Malfatti

Spinatknödel | Sahnesoße | Kirschtomaten | Grana Padano

16.90

Kokos Curry *vegan*

Räuchertofu | Zucchini | gerösteter Sesam | Limette | Basmati Reis

17.90

Hähnchenbrustfilet

Tagliatelle | Lauch | Zitronen-Weißwein-Rahm | Grana Padano

24.90

Schweinefilet vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein

Bacon | Gebratener Grünspargel | Cremige Polenta | Jus

25.80

Tortiglioni *Pasta*

Spinat | Rahm | confierte Kirschtomaten | Grana Padano

16.80

Gegrillter Honiglachs

Kohlrabi | Rosmarinkartoffeln | Petersilie | Zitronenbutter

26.90

Wiener Schnitzel

Panierte Kalbsschnitzel | Zitrone | Preiselbeeren | Beilagensalat
Steakhouse Fritten

24.90

4.50

Zwiebelrostbraten vom Hohenloher Weiderind *(ca. 220 g)*

Rotweinjus | Zwiebeln

Landbrot

Handgeschabte Spätzle

27.50

31.50

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 17.50

Trikolore

Rinderhackpatty | Gruyère | Basilikumpesto | Rucola
Getrocknete Tomaten | Hausgemachtes Brioche Brötchen mit
Kräuterfrischkäse | Steakhouse Fritten | Ketchup 18.20

Chicken

Knusprig-scharfes Crispy Chicken | 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 17.20

Auch vegan möglich, sprich bitte einfach deine Bedienung an.

DESSERT

Buttermilchcreme

Erdbeeren | Minze 6.80

Crème brûlée

Schwarze Johannisbeeren-Sorbet 7.60

Affogato

Espresso auf Vanille-Eis 4.90

Eis

Vanille | Schokolade | Gesalzene Erdnuss | Nuss-Nougat 2.90 pro Kugel
Alb Joghurt-Maracuja | Alb Joghurt-Erdbeere + 0.60 Sahne
Schwarze Johannisbeere Sorbet *vegan*

Unser Eis beziehen wir von der Eismanufaktur



BURGER & DESSERT