

MAHLZEIT IN DER

K O S T B A R

Alle Preise in Euro, inklusive gesetzlicher MwSt.

VORSPEISEN

Bruschetta

Geröstetes Brot | Kräuterbutter | Rucola | gebratene Champignons
Kirschtomaten | Grana Padano

14.80

Kürbissuppe

Ingwer | Kokosmilch | Kürbiskerne | Kürbiskernöl | Brot

6.90

Schweizer Wurstsalat & Röstkartoffeln

Lyoner | Käse | Gurke | Radieschen | Lauchzwiebeln | Röstkartoffeln

15.90

Dreierlei fürs Brot

Rote Bete-Meerrettich Frischkäse | Schwäbischer Kräuterkäse | Obazda
Brot

7.90

SALATE

Beilagensalat

Blattsalat | Pflücksalat | Karottensalat | Rotkohlsalat | Rettichsalat
KOSTBAR Hausdressing

6.90

Surf & Turf

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

21.20

Maultäschle

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

17.60

Caesar

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

17.80

Ziegenkäse & Trauben

Pflücksalat | blaue Trauben | Ziegenfrischkäse | gebrannte Walnüsse
rote Zwiebeln | Senf-Dressing | Brot

18.10

KLEINIGKEITEN



HAUPTSPEISEN

Schlegels Maultaschen

Schmelzzwiebeln | Jus | Kräuterbutter | bunter Beilagensalat

17.20

Malfatti

Spinatknödel | Sahnesoße | Kirschtomaten | Grana Padano

16.90

Blumenkohlwings *vegan*

Gebackener Blumenkohl | Cashew-Kräuter-Dip
Süßkartoffel-Curry mit Kichererbsen & Zuckerschoten

17.90

Pollo fino

Zitronen-Thymian Sauce | Rosmarin-Drillinge | Ofengemüse

24.90

Schweinefilet vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein

Bacon | Rahmsauce | Pfifferlinge | Spätzle | grüne Bohnen

26.80

Tortiglioni & Kürbis

Cremige Kürbis-Feta Sauce | confierte Kirschtomaten
geröstete Kürbiskerne

16.90

Zanderfilet

Gebratenes Zanderfilet | Zitronenbutter | Rahm-Blattspinat
Süßkartoffelpüree

27.50

Piccata Milanese

Panierte Kalbsschnitzel | Ei | Grana Padano | Tomatenspaghetti

26.90

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

Dunkles Schokomousse

Zimt-Zwetschgen | Mandelstifte 7.80

Biscoff-Panna cotta

Biscoffcrumble | Himbeerragout 6.90

Affogato

Espresso auf Vanille-Eis 4.90

Eis

Vanille | Schokolade | Geröstete Mandel | Nuss-Nougat
Pistazie | Alb Joghurt-Holunderblüte
Schwarze Johannisbeere Sorbet *vegan* 2.90 pro Kugel
+ 0.60 Sahne

Unser Eis beziehen wir von der Eismanufaktur



BURGER & DESSERT