



MAHLZEIT IN DER

K O S T B A R

Alle Preise in Euro, inklusive gesetzlicher MwSt.

Habt Ihr Fragen zu ALLERGENEN und ZUSATZSTOFFEN?

Bitte spricht unsere Servicekräfte an. Ihr erhaltet gerne unsere Allergen- und Zusatzstoffkarte.

VORSPEISEN

Bruschetta

Geröstetes Brot | Kräuterbutter | Grüne Bohnen | Kirschtomaten | Scamorza

13.20

Pastinakensuppe

Zimtcroûtons | Petersilienpesto | Brot

7.10

Apfel- und Rote Beete Carpaccio

Ziegenfrischkäsepralinen | Walnuss | Feldsalatbouquet | Kürbiskernöl | Brot

15.60

Dreierlei fürs Brot

Griebenschmalz | Schwäbischer Kräuterkäse | Meerrettichfrischkäse | Brot

7.10

SALATE

Beilagensalat *vegan*

Blattsalat | Pflücksalat | Karottensalat | Eingelegte Radieschen
KOSTBAR Hausdressing

6.60

Kostbar

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

20.10

Maultäschle

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

17.50

Caesar

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

17.60

Winterzeit

Feldsalat | eingelegter Kürbis | Gebrannte Walnüsse | Kürbis-Dressing | Brot

15.90

KLEINIGKEITEN



HAUPTSPEISEN

Zwiebelrostbraten vom Hohenloher Weiderind

Rotweinjus | Zwiebeln
Handgeschabte Spätzle
Landbrot

31.50
27.50

Pollo fino "Coq au vin" *ausgelöste Hühnchenkeule*

Rotwein | Schmorgemüse | Champignons | Kartoffelstampf

24.90

Linguine *Pasta*

Schwarzer Trüffel | Grana Padano | Trüffelrahm

19.80

Schweinebäckle vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein

Handgeschabte Spätzle | Schmorgemüse | Jus

25.80

Rotes Spitzkohl Curry *vegan*

Kichererbsen | Kokosmilch | Kartoffeln | Cashew-Kräuter-Dip
Basmati Reis

17.50

Entrecôte vom Hohenloher Weiderind (250gr) mit Kräuterbutter

Rosmarin-Drillinge
Steakhouse Fritten
Grillgemüse

27.90
+ 4.00
+ 4.00
+ 4.50

Seeteufel

Cremiger Spinat-Risotto | Grana Padano | geröstete Pinienkerne
Weißwein-Zitronen Sauce

28.50

Schlegels Maultaschen

Schmelzzwiebeln | Jus | Kräuterbutter | Bunter Beilagensalat

17.20

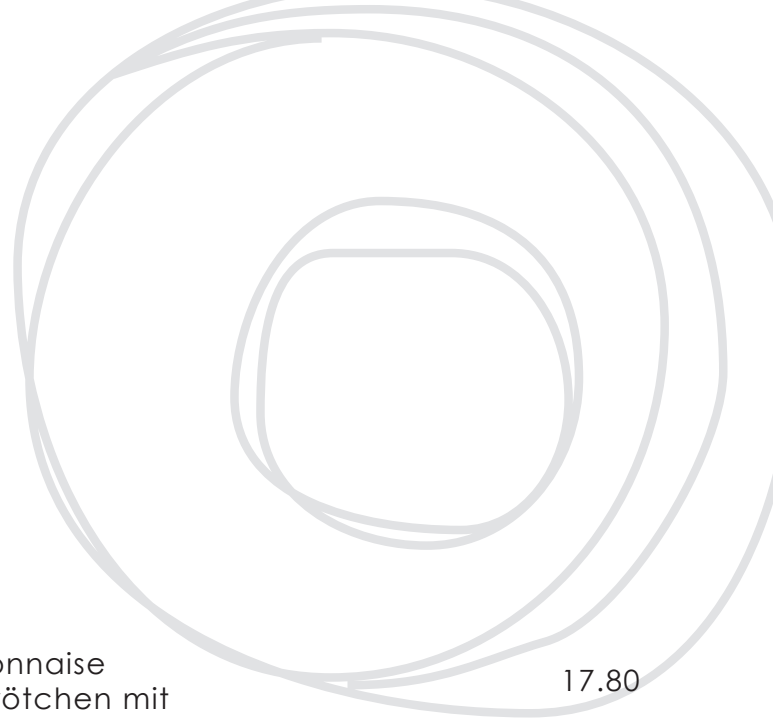
Malfatti

Spinatknödel | Sahnesoße | Kirschtomaten | Grana Padano

17.10

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

18.40

Chicken

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

17.40

Fleischlos

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

17.00

Auch vegan möglich, sprich bitte einfach deine Bedienung an.

DESSERT

Dunkles Schokomousse

Zwetschgenkompott | Gebrannte Mandeln

7.50

Crème brûlée

Lotus Biscoff Crumbs | Orange-Ingwer Eis

8.70

Eis von VANA aus Fellbach

Vanille | Schokolade | Griechischer Joghurt | Erdnuss-Schoko-Karamell
Zimt | Heidelbeer-Lavendel vegan | Orange-Ingwer vegan

3.10 pro Kugel
+ 0.60 Sahne

BURGER & DESSERT