

ZENTRALE

Restaurant & Bar

Spezialitäten des Tages

MONTAG Herrgottsbscheisserle

Für unsere Maultaschen verwenden wir ausschließlich frischen Nudelteig von der Bäckerei „Scheytt“ aus Ölbronn, Fleischabschnitte und qualitativ hochwertiges Brät von unserem Hausmetzger „Zorn“ aus Pforzheim.

Sie können zwischen sündigen Fleischmaultaschen oder Spinat-Ricotta-Maultaschen wählen.

Jedes Gericht 9,50 €

MAULTASCHEN LAUCHCREME

2,3,5,8,15,A,D,G,I,J,M

MAULTASCHEN IN TOMATENSUGO

Mit Mozzarella /
Cheddarkäse überbacken
2,3,5,8,15,A,D,G,I,J,M

MAULTASCHEN KLASSISCH

In Butter gebratene
Maultaschen mit Röstzwiebeln
und Ei
2,3,5,8,15,A,D,G,I,J,M

GEBRATENE MAULTASCHEN

Auf frischem Waldpilzrahm
2,3,5,8,15,A,D,G,I,J,M

SCHWABE TRIFFT GRIECHE

Gebratene Maultaschen in
einer würzigen Paprika-
Schafskäse-Tomatensauce
2,3,5,8,15,A,D,G,I,J,M

Beilagensalat Abendkarte + 2,50 €.

Alle Saucen werden selbstverständlich frisch zubereitet!

Spezialitäten des Tages

DIENSTAG Schnitzelvariationen

Wahlweise Schweine- oder Putenfleisch, mit Beilage

Jedes Gericht **9,50 €**

SCHNITZEL WIENER ART

Schnitzel paniert

2,8,A,D,F,G,I,J,M

SCHNITZEL ARGENTINA

Natur, mit grünem Pfeffer,
Rahmsauce, Zwiebeln

2,8,A,D,F,G,I,J,M

SCHNITZEL PARISER ART

Natur in der Eihülle

2,8,A,D,F,G,I,J,M

VEGANES

TOFU-LIMETTEN-SCHNITZEL

Tofu, Zitronenöl, Sojasauce
hell, Limettensud

2,8,A,D,F,G,I,J,M

SCHNITZEL PUSZTA ART

Natur mit Paprika, Zwiebeln,
Knoblauch und Tomatensauce

2,8,A,D,F,G,I,J,M

SCHNITZEL MYKONOS

Natur, mit Kirschtomaten und
griechischem Joghurt,
überbacken mit Blattspinat-
Fetasauce

2,8,A,D,F,G,I,J,M

CORDON BLEU (Nur vom Schwein)

Auch als Bayrisch Cordon Bleu erhältlich.

Schnitzel paniert gefüllt mit
mit Emmentaler, Rohschinken /
Bayrisch mit Bavaria Blue
gefüllt

2,8,A,D,F,G,I,J,M

Wählen Sie als Beilage zwischen Pommes, Spätzle oder Kroketten. Beilagensalat Abendkarte + 2,50 €. Alle Saucen werden selbstverständlich frisch zubereitet!

DAFÜR STEHEN WIR

Kochen mit Herz & Verstand

Liebe Gäste,

in unserer Küche verwenden wir möglichst nur **REGIONALE UND SAISONALE ZUTATEN** für unsere Speisen. Das zahlt sich im Hinblick auf Frische, Inhaltsstoffe und Umweltverträglichkeit für alle aus. So beziehen wir zum Beispiel nur Eier von glücklichen Freilandhühnern, Mehl aus biologischem Anbau von der nahegelegenen „Störmühle“ in Knittlingen, erfrischende Säfte und Gemüse von „Henschke Landprodukte“ in Ölbronn-Dürrn sowie viele weitere Produkte regionaler Partner.

Von der Kräuterbutter über Saucen bis zum Baguettebrot und Pizzateig stellen wir täglich alles frisch her. Wir verwenden außerdem eine Vielzahl an **FAIRTRADE- UND BIOPRODUKTEN**.

In unseren Speisen finden Sie weder Glutamat noch Geschmacksverstärker. Darauf legen wir großen Wert. Außerdem bieten wir auch eine Vielzahl glutenfreier Gerichte an.

Fühlen Sie sich bei uns wie zu Hause, lassen Sie den Alltag hinter sich und genießen Sie hier eine entspannte Zeit.

Wir freuen uns sehr, dass Sie unser Gast sind!

Theo & Tizzi

SPEISEN

Unsere Küche

Lassen Sie sich von unserer Küche verzaubern. Wir verwöhnen Sie mit bürgerlichen und mediterranen Köstlichkeiten.

Sollten Sie Fragen oder besondere Wünsche haben, beraten wir Sie gerne. Natürlich bieten wir alle Speisen auch zum Mitnehmen an.

Zu unserem **MITTAGSTISCH** können Sie zwischen 3 individuell zusammen gestellten Mittagsmenüs wählen und sich zu allen Speisen an unserer Suppen- und Salatbar bedienen.

Mo – Fr:	12.00 – 13.45 Uhr & 18.00 – 21.00 Uhr (Pizzen & Flammkuchen bis 21.45 Uhr)
Sa:	12.00 – 21.00 Uhr (Pizzen & Flammkuchen bis 21.45 Uhr)
Sonn- und Feiertage:	12.00 – 20.30 Uhr

Samstag und Sonntag durchgehend warme Küche

WIR WÜNSCHEN IHNEN EINEN GUTEN APPETIT!

Bitte beachten Sie die Kennzeichnung der jeweiligen Speisen. Alle unsere Speisen können Spuren von Allergenen enthalten, welche auf der letzten Seite aufgeführt sind. Sollten Sie Fragen haben, wenden Sie sich an unser Personal.

VORSPEISEN

Tsatziki mit selbstgemachtem Baguettebrot	2,D,G	4,50 €
Moussaka vegetarisch (Tomaten, Zucchini, Auberginen, Eigelb) im Holzkörbchen serviert, mit selbstgemachtem Baguettebrot	2,D,G	10,90 €
Bruscetta – geröstetes Baguettebrot mit frischen Tomaten, Knoblauch und Basilikum	D	5,90 €

SUPPEN

Tomatencremesuppe mit Sahnehaube, dazu selbstgemachtes Baguettebrot	2,8,D,G	4,90 €
Selbstgemachte Maultasche in der Brühe – Wurzelgemüse, frische Maultasche, dazu selbstgemachtes Baguettebrot	2,D,F,J,M	4,90 €

SALATE

Griechischer Bauernsalat – Tomaten, Gurken, Oliven, Schafskäse, Zwiebeln, Peperoni, hausgemachtes Brot	2,6,8,D,G,K	9,90 €
Italienischer Salat – Salate der Saison, Tomaten, Paprika, Champignons, Schinken, Mozzarella, Thunfisch, hausg. Pesto	2,3,4,8,15 A,D,G,K,M	12,90 €
Schwäbischer Salat – Salate der Saison, Tomaten, Paprika, Zwiebeln, hausg. gebr. Maultaschen, Kartoffelsalat	2,3,4,15 A,D,I,K,M	13,90 €
Caesar Salat Pute – Romanaherzen, Tomaten, selbstgemachte Croutons, Parmesan, Putenstreifen und hausgemachtes Ceasardressing	3,4,5,8 D,F,G,J,M	14,90 €
Caesar Salat Manzo – Romanaherzen, Tomaten, selbstgemachte Croutons, Parmesan, Rinderstreifen und hausgemachtes Ceasardressing	3,4,5,8 D,F,G,J,M	16,90 €

Unsere Salate servieren wir wahlweise mit:

Hausgemachtem Joghurtdressing(G,J), Essig-Öl(G,J), Balsamico-Olivenöl(2,G,J),
Caesar-Dressing(3,4,5,8,F,G,J,M) und selbstgebackenem Baguettebrot(D)

VEGETARISCHE GERICHTE

Spinat/Käsemaultaschen in Lauchcreme, dazu Salat	2,4,8,A,D,G,I,J	13,90 €
Frische, selbstgemachte Zucchini-Spaghetti an Tomaten-Sugo und Schafstkäseflocken, dazu Salat Gericht auch OHNE Schafskäse erhältlich (vegan)	2,8,G	12,90 €
Mediterraner Cous-Cous (Minze, Zucchini, Tomaten, Paprika) mit Tomatensugo, paniertem Auberginenschnitzel und Salat	2,D,J,M	13,50 €
Tortillawraps gefüllt mit Ziegenfrischcreme, getrockneten Tomaten, Zucchini und Paprika auf Salatbouquet	2,D,J,M	13,70 €

SCHWÄBISCH & BÜRGERLICH

Kässpätzle mit Bergkäse und Zwiebelschmelze, dazu Salat	2,4,8,A,D,G	13,90 €
Schwäbische Maultaschen mit geschmälzten Zwiebeln und Kartoffelsalat	2,3,5,15,A,D,G,I,M	13,70 €
Gebratene Maultaschen mit Röstzwiebeln, Ei und Salat	2,3,4,15,A,D,G,I,M	13,80 €
Zwiebelrostbraten vom uruguayischen Angus-Rind mit Beilage und Salat		21,90 €
ohne Beilage	A,D,G,I,K,M	17,90 €
Black Maultaschen Burger mit gebratenen Maultaschen, Cheddar Käse, Pommes, Dijonsenf sauce, Zwiebelschmelze, gerösteter Tomate, Krautsalat	1,2,3,4,8,A,G,M	14,80 €
Black Beef Burger mit 170g gebratenem Roastbeef, Cheddar Käse, Pommes, Dijonsenf sauce, Zwiebelschmelze, gerösteter Tomate, Krautsalat	1,2,3,4,8,A,G,M	17,50 €

FLEISCHGERICHTE

Schnitzel natur oder paniert vom Schwein oder der Pute, mit Beilage, Soße und Salat	3,4,5,15,A,D,I,J,M	13,90 €
Feines Cordon Bleu mit Beilage, Soße und Salat	2,3,4,5,15,A,D,IJ,M	15,90 €
Saftiges Souvlaki vom Schweinefilet mit Pommes und Tzatziki	2,8,A,D,G	14,90 €
Saftiger Gyros vom Schweinefilet mit Pommes und Tzatziki	2,8 A,D,G	14,90 €
Rumpsteak mit selbstgemachter Kräuterbutter, Beilage und Salat	2,5,A,D,F,G,M	22,90 €

Als Beilage servieren wir wahlweise:

Hausgemachte Spätzle, Pommes, Kroketten
(2,3,A,D,G,I,M)

FISCHGERICHTE

Zanderfilet / Lachssteak in Zitronenkräutersoße mit gebutterten Drillingen und Salat	2,5,8,C,D,E,G,I	17,50 €
--	-----------------	---------

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

bis 12 Jahre

Die kleine Hexe Spätzle mit Soße	A,D,G,I,M	4,50 €
Räuber Hotzenplotz Schnitzel mit Pommes	A,D,G,I,M	6,50 €

BEILAGEN

Beilagensalat	A,G	4,20 €
Pommes / hausgemachte Spätzle / Kroketten mit Braten oder Rahmsoße	A,D,G,I,M	4,40 €

PIZZEN

Pizzabrot – wahlweise mit Tomatensoße	D	4,50 €
Pizza Margherita – Tomatensoße, Käse	2,3,D,G	7,90 €
Pizza Funghi – Tomatensauce, Käse, frische Pilze	2,3,D,G	8,90 €
Pizza Salami – Tomatensoße, Käse, Salami	2,3,4,5,D,G	9,80 €
Pizza Schinken – Tomatensoße, Käse, Schinken	2,3,4,5,15,D,G,M	9,90 €
Vegetarische Pizza – Tomatensauce, Käse, Pilze, Paprika, Artischocken, rote Zwiebeln	D,G	9,90 €
Pizza Hawaii – Tomatensoße, Käse, Schinken, Ananas	2,3,4,5,15,D,G,M	9,90 €
Pizza UFF – Tomatensoße, Käse, Salami, Zwiebeln, Peperoni (scharf)	2,3,4,D,G	10,90 €
Pizza Tonno – Tomatensoße, Käse, Thunfisch, rote Zwiebeln	2,3,C,D,G	10,50 €
Pizza Scheffe – Tomatensoße, Käse, Salami, Schinken, frische Pilze, Paprika	2,3,4,5,15,A,D,G,M	10,50 €
Pizza Farmer – Tomatensoße, Käse, Salami, Schinken, frische Pilze, Speck, Ei	2,3,4,5,15,A,D,G,M	10,50 €
Pizza Turca "reloaded" – Tomatensoße, Käse, Sucuk, Schafskäse	2,3,4,5,D,G	10,90 €
Pizza Kreta – Tomatensoße, Käse, Schafskäse, frische Tomaten, Oliven	2,3,D,G	10,90 €
Pizza Maulbronn – Tomatensoße, Käse, rote Zwiebeln, hausgemachte Maultaschen	2,3,4,5,15,D,I,M	10,90 €
Pizza Frutti di Mare – Tomatensoße, Käse, Meeresfrüchte	2,3,4,5,15,C,D,G	10,90 €
Pizza Parma – Tomatensauce, Käse, getrocknete Tomaten, Parmaschinken, Rucola, Parmesan	2,3,4,5,15	12,90 €
Weitere Zutaten:		
Peperoni, Speck, Pilze, Lauch, Knoblauch, Ananas, Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Oliven		0,80 €
Salami, Schinken, Sucuk, getrocknete Tomaten, Cocktailtomaten, Mozzarella, Ei		1,20 €
Thunfisch, Käse, Artischocken, Schafskäse, Parmesan, Lachs		2,00 €
Parmaschinken		3,50 €

FLAMMKUCHEN

Der Klassiker mit Speck, Zwiebeln und Käse	2,3,4,5,15,A,D,G,M	9,90 €
Der Zauberhafte mit Pilzen, Speck, Zwiebeln und Käse	2,3,4,5,15,A,D,G,M	10,90 €
Der Mediterrane mit frischen Tomaten, Schafskäse und Käse	2,A,D,G	10,90 €
Der Nordische mit Lachs, selbstgemachtem Pesto und Käse Unser selbstgemachtes Pesto enthält Basilikum, Parmesan, Pinienkerne und Olivenöl(A,B,D)	2,8 A,B,D,G,H	11,90 €
Der Classico mit Artischoken, Oliven, Sardelen und Parmesa	2,A,B,C,D,G	9,90 €

DESSERT

Eis mit heißen Sauerkirschen und Sahne	1,2,A,D,G,L	5,90 €
Lauwarmes Schokotörtchen auf Gewürzorange ragout mit Vanilleeis und Sahne	A,D,G,L	6,90 €
Original österreichischer Apfelstrudel mit selbstgemachter Vanillesauce, an braun-weißer Schokoladengittersymphonie	5,A,D,G,M	7,50 €
Halbgefrorenes Amaretto-Parfait mit Amaretti-Bisquits, auf Fruchtspiegel mit Sahne und Schokoladenblatt garniert		7,50 €

GETRÄNKE

Unsere Bar ist Ihre Bar

... wo Sie schon einmal hier sind: Wie wäre es mit einem Drink an unserer Bar zum Abschluss?

Egal ob Sie einen frischen Cocktail genießen möchten, ein gemütliches Glas Wein mit Freunden oder einfach nur ein „schnelles Blondes“ zur Erfrischung – wir sind gerne für Sie da.

Di – Do:	10.30 – 00.00 Uhr
Fr & Sa:	10.30 – 01.30 Uhr
So & Mo:	10.30 – 23.00 Uhr

Bitte beachten Sie die Kennzeichnung der jeweiligen Getränke.

APERITIF

APEROL SPRITZ

– 5cl Aperol, Sekt, Schuss Mineralwasser, Orange

LILLET BERRY

– 5cl Lillet, Beerenmix, Schweppes Wildberry

LILLET MARIE

– 5cl Lillet, Rhabarbarsaft, 1cl Granatapfelsirup, frische Minze

RHARBARBAR KÜSST APEROL

– 5cl Aperol, Rhabarbarsaft, Proseco, Spritzer Angostura

ROSATO BELLA

– 5cl Ramazotti Rosatto, Schweppes Wildberry, Mineralwasser

CAMPARI SODA/ORANGE

– 5cl Campari, Mineralwasser/Orangensaft

je **6,90 €** / 0,33 l

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Selters Mineralwasser / Still		0,25 l	2,50 €
Mineralwasser / Limo	11	0,4 l	3,00 €
Coca Cola / Fanta / Spezi	1,3,9,11	0,2 l	2,40 €
		0,4 l	3,60 €
Bitter Lemon	2,3,10,12	0,2 l	2,40 €
		0,4 l	3,60 €
Tonic Water	2,3,10,12	0,2 l	2,90 €
Bitter Lemon / Tonic Water Schorle	2,3,10, 12	0,2 l	2,10 €
		0,4 l	3,30 €
Pepsi Light	1,3,9,11,12	0,2 l	2,90 €
Coca Cola Light	1,3,9,11,12	0,4 l	3,60 €
Ginger Ale	1,4,10,11,16	0,2 l	2,90 €
Orangina gelb / rot	1,2,3,11	0,25 l	3,50 €
Karamalz		0,3 l	3,00 €
Red Bull	11,14	0,25 l	3,90 €
Mineralwasser / Limo – Ensinger Sport Flasche	11	0,75 l	4,70 €
Selters Still Flasche		0,75 l	4,90 €

SÄFTE / NEKTAR / SHAKES

Apfelsaft, Ananassaft, Orangensaft, Multivitaminsaft, Bananennektar, Maracujanektar⁽¹¹⁾
Kirschnektar, Johannisbeernektar, Rhabarbersaft

Saft pur		0,2 l	2,50 €
		0,4 l	3,90 €
Saftschorle		0,2 l	2,10 €
		0,4 l	3,30 €
Marmor		0,2 l	2,30 €
		0,4 l	3,80 €

HAUSGEMACHTER EISTEE

Die Basis unseres Eisetees, besteht aus Schwarztee, Ingwertee mit Zitrone, grünem Tee und Apfelsaft.

Die Eistees verfeinern wir mit selbstgemachten Eiswürfeln, einer Auswahl an Beeren und runden das Ganze mit frischem Obst der Saison ab. Um die individuelle Geschmacksnote zu verleihen, fügen wir ausschliesslich Barsirups von Riemerschmid hinzu.

PFIRISCHGESCHMACK	- der Fruchtigste seiner Art
ZITRONE	- spritzig, frisch & macht Lust auf mehr
ERDBEERE	- eine süße Versuchung
GRÜNER APFEL	- leicht säuerlich & spritzig
BROMBEERE	- aussergewöhnlich und süffig
PASSIONSFRUCHT	- da kommt karibisches Feeling auf
AMARETTO	- der absolute Geheimtipp
MANDARINE	- winterlich und weich im Geschmack und unglaublich geschmacksintensiv nach Südsee
GRAPEFRUCHT	- für die Sauren unter uns
BLUTORANGE	- süß-sauer in einem Drink
MARACUJA	- fruchtig und sauer zugleich
BANANE	- weicher milder Bananengeschmack
CHAI	- ein Hauch von Indien
INGWER	- leicht scharfe Note
KIWI	- einfach mal probieren
MANGO	- süß, saftig und schmackhaft

je **4,90 €** / 0,5 l

BIER VOM FASS

Hofbräu Herrenpils	D	0,3 l	2,80 €
Pils-Radler	D	0,3 l	2,50 €
Hofbräu Pilsner	D	0,3 l	2,80 €
		0,5 l	3,70 €
Radler sauer / süß	D	0,3 l	2,50 €
		0,5 l	3,30 €
Radler alkoholfrei	D	0,5 l	3,50 €
Diesel	D	0,3 l	2,60 €
		0,5 l	3,60 €
Malteser Hefeweizen hell	D	0,3 l	2,80 €
		0,5 l	3,60 €
Colaweizen / Saftweizen	D	0,3 l	2,60 €
		0,5 l	3,60 €
Heferadler	D	0,3 l	2,50 €
		0,5 l	3,00 €

FLASCHENBIERE

Clausthaler Pils alkoholfrei	D	0,33 l	2,80 €
Desperados	D	0,33 l	3,50 €
Malteser Hefeweizen dunkel	D	0,5 l	3,60 €
Malteser Kristallweizen	D	0,5 l	3,60 €
Schöffelhofer Hefeweizen alkoholfrei	D	0,5 l	3,60 €

WEINE

Weingut Häusermann

Trollinger mit Lemberger

Vollmundig, seit Jahrzehnten der Klassiker im Anbaugebiet. 0,25 l 5,50 €

Lemberger trocken

Ein ehrlicher, vielseitiger, ausdrucksstarker und würziger Lemberger. 0,25 l 5,50 €

Lemberger Serie König trocken

Elegant, weich aber dennoch kräftig nach Sauerkirschen duftend. 0,25 l 6,90 €

Lily

Ein vollmundiger, kräftiger und trockener
Rotwein mit minziger Note. 0,25 l 6,90 €

Riesling trocken

Spritzig frisch, mit feinem Fruchtbouquet. 0,25 l 5,50 €

Weißer Burgunder

Feinfruchtig und subtil, mit spritzigen Aromen nach Zitrusfrüchten. 0,25 l 5,90 €

Grauburgunder

Fruchtig, frischer aber dennoch kräftiger Vertreter seiner Art. 0,25 l 5,90 €

Sommerkönig

Ein Jahr eingefangen, in einem einzigen Schluck Wein. 0,25 l 5,90 €

Muskattrollinger Rosé

Ein fruchtiger Rosé mit Duft nach Holunder und Cassis. 0,25 l 5,80 €

Trollinger Rosé

Ein Wein mit frischer und spritziger Frucht. 0,25 l 5,50 €

TIZIANAS LIEBLINGE

Primitivo

halbtrocken und vollmundig aus dem Primitivogebiet Apuliens 0,25 l 6,50 €

Pino Grigio

trocken und unglaublich ausdrucksstark, aus dem Gebiet Veneto 0,25 l 5,90 €

OFFENE WEINE

Durbacher Weißherbst	A	0,25 l	5,50 €
Glas Wein	A	0,125 l	3,50 €
Weinschorle	A	0,25 l	3,00 €
		0,5 l	6,00 €
Korea – Rotwein mit Cola	A	0,25 l	3,00 €

SEKT

Glas Sekt Hausmarke Rotkäppchen Sekt halbtrocken		0,11 l	3,50 €
Sekt Orange		0,11 l	3,20 €
Piccolo Prosecco		0,2 l	6,90 €
Flasche Sekt Hausmarke semi-secco Rotkäppchen Sekt halbtrocken		0,7 l	12,90 €

SOFTDRINKS

Erdbeerlimes	1,3,4	2 cl	2,00 €
		4 cl	3,90 €
Amaretto	1,3,4	4 cl	3,90 €
Baileys	1,3,4,A,G	4 cl	3,90 €
Martini Bianco	1,3,4	5 cl	3,50 €
Wodka Martini	1,3,4	6 cl	4,90 €

LONGDRINKS

Pushkin Black Energy	1,6,14	0,3 l	3,00 €
Amaretto Kirsch / Apfel (Kirschnektar/Apfelsaft)	D,2	0,3 l	5,00 €
Wodka Energy	11,14	0,3 l	5,00 €
Gin Tonic	3,10,12	0,3 l	5,00 €
Flying Hirsch	11,14	0,3 l	5,00 €

WHISKEY / RUM / COGNAC

Jack Daniels	D	2 cl	2,20 €
Johnnie Walker	D	2 cl	2,20 €
Bacardi		2 cl	2,20 €
Havana		2 cl	2,20 €
Southern Comfort	G	2 cl	2,30 €
Cardenal Mendoza		2 cl	4,50 €
Alle gespritzten mit Coca Cola / Saft	1,3,9,11	0,1 l	2,70 €
Doppelt mit Coca Cola / Saft	1,3,9,11	0,3 l	5,00 €
Southern mit Coca Cola / Saft		0,3 l	5,00 €

HOCHPROZENTIGES

Fernet Menta		2 cl	2,20 €
Jägermeister / Ouzo		2 cl	2,20 €
		4 cl	3,90 €
Ouzo Nektar, die süße Versuchung		2 cl	2,50 €
Obstler		2 cl	2,20 €
Metaxa 5*		2 cl	3,90 €
Ramazotti	1,4	4 cl	3,90 €
Sambuca		2 cl	2,20 €
Tequila silber / gold	1	2 cl	2,50 €
Williams Christbirne		2 cl	2,50 €
Grappa di Barolo	1	2 cl	4,50 €

COCKTAILS / SHOTS

B 52 – Rum, Kaluha, Baileys	1,3,4,A,D,G	2,50 €
Cuba Libre – Havana, Limette, Cola	1,3,4,9,11	4,90 €
Caipirinha – Pitu, brauner Zucker, Limetten	1,3,4,9	6,50 €
Mojito – Havanna, weißer Zucker, frischer Limettensaft, frische Minze, Mineralwasser		6,50 €
Sex on the beach – Ananassaft, Zitronensaft, Pfirsichliquör, Orangenliquör, Wodka, Grenadinesirup	1,3,4,9	6,90 €
Mai Tai – Zucker/Mandelsirup, Orangenliquör, Havana, Ananassaft, frischer Limettensaft	1,3,B	6,90 €
Long Island Ice Tea – Tequila, brauner Rum, Wodka, Gin, Cointreau, Zitronensaft, O-Saft, Coca Cola	1,3,9,11	6,90 €
Planters Punch – Havana, Bacardi, Grenadine, Zitronensaft, Orangen/Ananassaft	1,3,4,9	6,90 €
Mojito-Melon – Havanna, weißer Zucker, frischer Limettensaft, frische Minze, Mineralwasser, Melonensirup		6,90 €

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Reasonable – Ananassaft, Maracujanektar, Multivitaminsaft, Orangensaft, Limetten/Hollundersirup		4,90 €
Caipi – Light – Ginger Ale, brauner Zucker, Limetten		4,90 €

WARME GETRÄNKE

Kaffee – klein	8,F	2,50 €
groß		3,30 €
Kaffee koffeinfrei – klein	F	2,50 €
groß		3,30 €
Milchkaffee – klein	8,F,G	2,90 €
groß		3,50 €
Cappuccino	8,F,G	2,90 €
Espresso	8,F	2,40 €
Espresso doppio	8,F	3,70 €
Espresso Macchiato	8,F,G	2,70 €
Latte Macchiato	8,F,G	3,20 €
mit Sirup – Vanille ^(1,02,16) , Schoko ^(1,11) , Zimt ^(1,2,16) oder Kokos ^(1,4)	8,H,B	3,30 €
Pott heiße Schokolade mit Sahne	2,8,H,G	3,50 €
Kaffee / Latte Baileys	1,4,8,9,11,A,H,G	4,40 €

Auf Anfrage sind alle Heißgetränke auch mit laktosefreier Milch erhältlich.

POTT BEUTELTEE

0,3 l

Schwarztee-Klassik – fein-aromatisch	D	3,00 €
Grüner Tee – herb-frisch	D	3,00 €
Hagebuttentee – wohlschmeckend aromatisch	D	3,00 €
Waldfruchtmischung – herzhaft fruchtig	D	3,00 €
Zitronentee – spritzig frisch	D	3,00 €
Kamillentee – mild aromatisch	D	3,00 €
Pfefferminztee – frisch würzig	D	2,90 €
Erdbeertee – fruchtig süß	D	3,00 €
Tee mit Strohrum	D	5,90 €
Selbstgemachter Glühwein 0,35l mit hausgemachtem Früchtesirup	A,D	4,70 €
mit Rum / Jägermeister (von November bis Februar)	A,D	5,90 €

WIR VERWENDEN AUSSCHLIESSLICH FAIRTRADE GEHANDELTEN KAFFEE / ESPRESSO / KABA / TEE UND ZUCKER AUS BIOLOGISCHEM ANBAU.

ZUSATZSTOFFE

1 mit Farbstoff	8 mit Milcheiweiß	14 mit Taurin
2 mit Konservierungsstoffe	9 koffeinhaltig	15 mit Nitritpökelsalz
3 mit Antioxidationsmittel	10 chininhaltig	16 mit Säuerungsmittel
4 mit Geschmacksverstärker	11 mit Süßungsmittel	
5 mit Schwefeldioxid	12 enthält eine Phenylalamin- quelle (Aspartin)	
6 mit Schwärzungsmittel		
7 mit Phosphat	13 gewachst (Früchte)	

ALLERGENE

- A: Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- B: Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C: Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D: Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E: Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F: Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G: Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- H: Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- I: Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- J: Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- K: Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L: Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M: Schwefeldioxid und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N: Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

„FRISCHE &
REGIONALE
KÜCHE IST
FÜR UNS
EHRENSACHE“

– Ihr Zentrale-Team

WWW.ZENTRALE-MAULBRONN.DE

 zentrale_maulbronn

 @ZentraleMaulbronn



Design & Umsetzung
DIE Agentur für Kommunikation | Maulbronn
www.die-agentur-pr.de