



Speisekarte

Alle Gerichte mit **V** markiert, sind vegetarisch und alle Gerichte mit einem 🥦 gekennzeichnet, sind vegan.

Inhaltsverzeichnis

S.2 Suppen & Salate

S.3 & 4 Vorspeisen & Hauptgerichte

S.5 Steaks & Desserts

S.6 & 7 Getränkekarte

S.8 & 9 Weinliste

S.10 Liste der Zusatzstoffe & Allergeninformation

Wir begrüßen
dich recht
herzlich und
wir wünschen
dir einen
guten Appetit!

Suppen & Salate

	klein	groß
Quinoa Salat mit Blattsalaten, Quinoa, Paprika, Kidney Bohnen, Erbsen, Cocktailtomaten & Koriander, dazu Limetten & Kräuter Vinaigrette 🥬 (H,3,8)	5 €	9,5 €
Aura Salat mit frischen Blattsalaten, Feta Käse, Gurken, rote Beete, Apfelstücke, geröstete Kürbiskerne & kandierte Walnüsse, dazu ein Joghurt Dressing & eine Himbeerreduktion V (G,H,L,1,3,14)	5,4 €	9,9 €
Garten Salat ein bunter Mix von Blattsalaten mit Tomaten, Gurken, Karotten & Balsamic Vinaigrette 🥬 (L,3)	4,5 €	8 €
Zusatzoptionen für alle Salate:		
	Putenbrust, gebraten pro 100 g 4,5 €	
	Lachsfilet, gebraten (D) pro 70 - 75g 8 €	
	Garnelen, gebraten (B) pro 70 g 9 €	
Geröstete Kürbissuppe - Kürbis im Ofen geröstet und mit Kokosmilch zubereitet, Ingwer & Knoblauch, dazu Croutons, Kürbiskerne & frische Kräuter 🥬 6 € (A,H)		
Tomatensuppe - zubereitet mit frischen Tomaten aus der Region, verfeinert mit Knoblauch, frischen Kräutern & Butter, dazu Brot mit Käse V 6 € (A,G,1)		

Vorspeisen

Frühlingsrolle (3 Stück) - feine Julienne von Karotten, Paprika, Zwiebeln, Sojasprossen, Bohnen, Ingwer & Kohl, sautiert in süß-scharfer Chili Sauce & umwickelt in Frühlingsrollenblätter, dann frittiert, dazu Chili Dip & Schalloten Chutney **V** 5,9 €

(1,3,7,12,A,L)

Bruschetta - knusprige Brotscheiben mit Pesto, Parmesan und Tomaten & Oliven Salsa **V** 4,8 €

(1,13,A,G)

Wasabi Lachs - glasiert mit Honig & Senf, serviert auf einem Gurkensalat mit einem Joghurt & Wasabi Dressing, dazu Himbeeren 10,5 €

(D,G,J,1,3)

Hauptgerichte

Pasta Bolognese - Premium Rinderhack in Tomatensauce mit Speck, frischen Kräutern & Parmesan verfeinert, serviert mit Pestobrot dazu Fettuccine oder Spaghetti 13,8 €

(1,3,8,A,G,L)

Pasta Aglio Olio - Fettuccine oder Spaghetti sautiert mit Knoblauch & Chilis in Olivenöl mit Parmesan & Basilikum verfeinert, dazu Pestobrot **V** 9,9 € (1,3,8,A,G,L)

Zusatzoptionen: pro 100 g Putenstreifen 4,5 €

pro 70 - 80 g Garnelen (B) 10 €

Rote Beete Pesto Pasta - mit hausgemachter Pesto aus rote Beete, gerösteten Mandeln, Knoblauch, Olivenöl, Parmesan, dazu Brokkoli, Radieschen & rote Beete - serviert mit Fettuccine & Pestobrot **V** 13,2 €

(1,3,8,13,A,G,K)

Thai Curry Panang Pasta - Spaghetti in roter Curry Sauce mit Kokosmilch & Erdnussbutter, dazu geröstete Erdnüsse, Cocktailtomaten, Knoblauch, Lauch, Brokkoli, Chili, Limetten & Streifen vom arg. Roastbeef oder Garnelen 18,8 € (1,3,8,12,A,B,E,G)

Schweinefilet mit Rahmsauce & Champignons - serviert mit Radieschen & Buttergemüse, dazu hausgemachte Spätzle (A,C) oder Bratkartoffeln oder Pommes 15,5 €

(1,3,8,G,J,L)

Zwiebelrostbraten - mit karamellisierten Zwiebeln, serviert mit Demi Glace, Buttergemüse, hausgemachten Spätzle (A,C) oder Bratkartoffeln oder Pommes 20 €

(8,9,G,L)



Geschnetzeltes nach Stroganoff Art - in einer Pilzsauce, verfeinert mit saurer Sahne, Dijon Senf & Gewürzgurken, serviert mit hausgemachten Spätzle 14,5 €

(1,3,8,A,C,G,J,L)

Optionen: Putenbrust oder Schweinefilet

Ossobuco - schonend geschmorte Kalbshaxe in würziger Tomatensauce & Weißwein, dazu Speckbohnen, Gremolata & Spätzle (A,C) oder Bratkartoffeln 19 €

(1,3,8,G,L)

Pute Picatta - Putenbrust in Parmesan / Ei / Mantel serviert mit Tomaten / Sahne / Sauce, dazu Fettuccine & grüne Bohnen verfeinert mit Knoblauch 14 €

(1,3,8,A,C,G,L)

Lachsfilet, gebraten - mit Dijon / Weißwein / Sahne, verfeinert mit Kapern, dazu Rosenkohl & Fettuccine oder Butterkartoffeln (1,G) mit Kräutern 20 €

(1,3,8,A,C,G,J,L)

Lachsfilet Teriyaki - mit Brokkoli & grünen Bohnen, aromatisiert mit Knoblauch, Chili & Honig - dazu Tomaten Chutney, frittierten Wan Tan & Jasmine Reis 20 €

(1,3,8,A,D,F,G,L)

Rotbarschfilet - pochirt - in Kokosmilch / Weißwein Reduktion, verfeinert mit Shrimps, Ingwer, frische Kräuter & Chili, dazu Gemüsejulienne aus der Pfanne & Jasmine Reis 18,5 €

(1,3,8,B,C,D,G,L)

Beefsteak Tagalog - unsere hauseigene Version des Filipino Klassikers: 175 g Rinderfilet Tournedos, mariniert in Soja Sauce & Limettensaft - mit Bratkartoffel - Garnitur, glasierten Perlzwiebeln & Speckbohnen, serviert mit Jasmine Reis oder Bratkartoffeln 24 €

(1,3,7,14,F,A,L)

Adobo - knuspriger Schweinebauch ofengeschmort in Soja Sauce, Essig & eigener Brühe, gewürzt mit Lorbeer, Knoblauch, Stern Anise & Rohrzucker, serviert mit Linsensalat, gebackenen Radieschen & Cocktailtomaten Confit, dazu Jasmine Reis oder Pommes 18 €

(1,3,7,A,F,L)

Thai Curry - mit hausgemachter roter Curry Sauce (Ingwer, Zitronengras, Chilis, Zwiebeln, Knoblauch, Tomatenmark), verfeinert mit Kokosmilch, Koriander, Ingwer & Rohrzucker, serviert mit Jasmine Reis, dazu Gemüse, Perlzwiebeln & Cocktailtomaten Confit

(1,2,3,8,F)

Optionen: Bio - Tofu 🥬 13,2 €
Garnelen (B) 20,5 €
Rumpsteak 22 €
Rotbarschfilet mit Erdnusskruste 18,5 €
(A,D,E,G)



Steaks

Arg. Rumpsteak 200 g Roastbeef, serviert mit Meerrettich / Sahne / Sauce, dazu karamellierte rote Beete, grüne Bohnen & Radieschen (1,3,8,9,G,J,L) 22 €

Arg. Rinderfilet 200 g, serviert mit Portwein Sauce, Champignon & Erbsen Ragout mit Bacon (1,3,8,9,G,J,L) 30 €

Beilagenauswahl: hausgemachte Spätzle (A,C), Bratkartoffeln oder Pommes

Desserts

Kokos Panna Cotta (1,G)
im Glas mit Mango Kaviar, Himbeersauce & gerösteten Kokosraspeln 6 €

Panna Cotta von weißer Schokolade (1,G)
im Glas mit Sauerkirsch & Kakao Sauce 6 €

Leche Flan (1,8,C,G)
die philippinische Version des Creme Brûlée, mit Milch, Sahne & Ei zubereitet, serviert mit karamellierter Birne und Schlagsahne 6,5 €

Affogato al Caffè (1,8,11,C,G)
Das „ertrunkene“ Vanilleeis in einem Schuss Espresso mit kandierten Walnüssen, Schokostreusel & Schlagsahne 6,5 €

Hausgemachter Apfelstrudel (1,8,A,C,G)
mit Apfel, Mandeln, Rosinen & Zimt, dazu hausgemachte Vanillesauce & Schlagsahne 6 €



Getränkekarte

Alkoholfreie Getränke

Teinacher Gourmet: Still, Medium oder Classic 500 ml 4,5 € + + + 750 ml 6 €

Teinacher Tafelwasser Still oder Classic 200 ml 2 € + + + 400 ml 3,5 €

Teinacher Genuss Eistee: Pfirsich (1,3,11) oder Zitrone (1,3,11) 200 ml 3 € + + + 400 ml 5 €

Softgetränke: Coca Cola (1,2,8,10,11,12) Fanta (1,2,3,8,10,12) Sprite (1,8,10) Spezi (1,2,3,8,10,11,12) Cola Light (1,2,3,6,8,10,11,12) 200 ml 3 € + + + 400 ml 5 €

Säfte oder Saftschorlen: Apfel, Orange, Johannisbeere, Maracuja (1,3,11), Ananas (3) 200 ml 3,3 € + + + 400 ml 5,5 €

Heisse Getränke

Cafe Crema (11) 3,3 €

Espresso (11) 3.3 €

Doppelter Espresso (11) 5.5 €

Cappuccino (11,G) 3,8 €

Milchkaffee (11,G) 4 €

Latte Macchiato (11,G) 4,4 €

Tee - Grüner Tee (11), Kamille, Pfefferminze, Schwarztee (11) 3 €

Krombacher Biere

Krombacher Hefe vom Fass (A) 500 ml 4,5 €

Krombacher Pils (A) 500 ml 4,5 €

Radler (A,1,8,10) 500 ml 5 €

Krombacher Alkoholfreies Pils (A) 330 ml 3,3 €

Krombacher Alkoholfreies Hefe (A) 500 ml 3,8 €

Alkoholfreies Radler (A,1,8,10) 500 ml 5 €



Mixed Drinks

Hendrick's Gin Tonic (10) *Ein Klassiker mit dem gutwürzigen Gin von Hendrick's* 8 €

Jacky Cola (1,2,8,10,11,12) *Jack Daniel's Whisky & Coke* 6,5 €

Campari Orange oder Soda oder Tonic (2,10) *ein Schuss Campari mit O-Saft, Tonic oder Soda, dazu getrockneten Orangen* (1,10) 6,5 €

Vodka Lemon (3,10,12) oder mit Orangensaft *Absolut Vodka gemixt* 6,5 €

Aura Signature Cocktail mit Maracujasaft (1,3,11,14,L), Weißwein (L), Bacardi, Cointreau, Zitronensaft, Zuckersirup, Mineralwasser, Minze & Stern Anise 8,5 €

Aperol Spritz mit Schaumwein(1,14,L) Mineralwasser, Aperol (2,10) & getrockneten Orangen (1) 7 €

Hugo mit Schaumwein(1,14,L), Holunderblütensirup, Mineralwasser, Limetten & Minze 7 €

Shots, Aperitif & Digestif (40 ml)

Bacardi 5 €

Vodka Absolut 5 €

Hendrick's Gin 7 €

Glenmorangie Original (2) 9,5 €

Jack Daniels 5 €

Sambucca 5 €

Grappa Nonino Riserva 8 €

Campari (2) 5 €

Ramazzotti 5 €



Weinliste

Offene Weine

		100 ml	200 ml	Schorle
Winzer vom Weinsberger Tal				
Weiß	Grauburgunder Rebsortenlinie trocken (L)	3,5 €	6 €	6 €
Rot	Willsbacher Samtrot lieblich (1,L)	3 €	5 €	5 €
	Willsbacher Trollinger trocken (1,L)	3 €	5 €	5 €
Rosé	Willsbacher Spätburgunder Weißherbst halbtrocken (1,L)	3 €	5€	5 €
WG A.Heinrich				
Weiß	Riesling, trocken (L)	3,5 €	6 €	6 €
Rot	Cuvée Noah „im Holzfass gereift“ (1,L)	4 €	7 €	4 €
Rose	Schwarzriesling Weißherbst (1,L)	3 €	5€	5 €
Perlwein Violino (1,L)	150 ml	5 €		



Flaschenweine

Rot

Winzer vom Weinsberger Tal

Spätburgunder Noblese trocken (1,1) 750 ml 27,5 €

WG A.Heinrich

Merlot trocken (1,1) 750 ml 35 €

Weiß

Winzer vom Weinsberger Tal

Pinot Meunier Blanc de Noir trocken (1,1) 750 ml 22,5 €

Weißburgunder Rebsortenlinie trocken (1,1) 750 ml 22 €

WG A.Heinrich

Sauvignon Blanc trocken (1,1) 750 ml 29 €

Rosé

Winzer vom Weinsberger Tal

Lemberger Rosé Rebsortenlinie trocken (1,1) 750 ml 22 €

WG A.Heinrich

Samtrot Rosé fruchtbetont (1,1) 750 ml 22 €

Schaumweine

WG A.Heinrich

Perlwein Violino (1,1) 750 ml 22 €



Liste der Zusatzstoffe u. Allergeninformation

1.Konservierung, 2.Farbstoff, 3.Antioxidans, 4.Süßungsmittel Sacharin, 5.Süßungsmittel Cyclamat, 6.Süßungsmittel Aspartam, 7.Süßungsmittel Acesulfam, 8.Phosphat, 9.geschwefelt, 10.chininhaltig, 11.Koffein, 12.Geschmacksverstärker, 13.geschwärzt, 14.gewachst, 15.gentechnisch verändert

A.Gluten, B.Krebstiere,C. Eier, D.Fische, E.Erdnüsse, F.Sojabohnen, G.Milcherzeugnisse, H.Schalenfrüchte, I.Sellerie, J.Senf, K.Sesamsamen, L.Schwefeldioxid, M.Lupinen, N.Weichtiere

Wir danken dir für
deinen Besuch und
hoffen, dass wir uns
bald wieder sehen
dürfen.