Vorspeisen

Rindercarpaccio G *13*
Hauchdünnes Rinderfilet / Parmesansplitter / Zitrone / Olivenöl

Burrata Caprese G, H *12*
Cremige Burrata / Tomaten / getrocknete Tomaten / Basilikumpesto / Baby Leaf

Maultaschensuppe A, C *10*
Rinderkraftbrühe / Schnittlauch / Glasstetters Maultaschen

Alte Bank. Neues Menü.

Wir präsentieren Ihnen unser neues Wintermenü.
Frisch mit Liebe gekocht, badisch-mediterran inspiriert.

Hauptspeisen

✶ Safran Doradenfilet G, D *26*
Doradenfilet und Scampi vom Grill / Hausgemachte Safransauce / Reis / sautiertes Gemüse

Rinderfrikadellen G, A, C *22*
Hausgemachte Rinderfrikadellen / Rahmsauce / Trüffelkartoffelpüree / Bohnen

Rindergulasch G, A, C *19,5*
Feinstes vom Rind / Spätzle / Preiselbeeren / Kräuterquark / Beilagensalat

✶ Caesar Salad A, C, D, G *11,5*
Romana-Salat / Tomaten / Grana Padano / Knoblauch-Croutons / Caesar-Dressing
+ extra Hähnchenbrustfilet (+7)
+ Glasstetters Maultaschen (+8)
+ Falafelbällchen (+6)

Schnitzel Wiener Art A, C *18,5*
Schweineschnitzel / Hausgemachte Kartoffelchips / Preiselbeeren / Zitrone

✶ Riesen Currywurst G *15*
Glasstetters Schweinewurst / hausgemachte Currysauce / Kartoffelchips / Kräuterquark

✶ Pinsa di Parma G, A, H *20,5*
Steinofen-Pinsa / Parmaschinken / Burratacreme / Baby-Leaf-Salat / Basilikumpesto

✶ Ofenkartoffel G *11,5*
Heiße Kartoffel aus dem Ofen / Kräuterquark / Beilagensalat / Schnittlauch
+ extra Hähnchenbrustfilet (+7)
+ Scampi (+9)
+ Falafelbällchen (+6)

Trüffel-Ravioli G, H, A, C *22,5*
Pasta mit Steinpilz-Trüffel-Füllung / Trüffelpesto / Sahne / Frischer Trüffel

Brotzeitteller für Zwei G, A, H *19*
Ganztags: Brot / Völkle Käseauswahl / Oliven / getr. Tomaten / Parmaschinken / Basilikumpesto

Warme Küche:
11.00 – 15 Uhr und 17 – 21.30 Uhr

Mittags-Special!

Besuchen Sie uns auch mittags!
Alle mit dem ✶ gekennzeichneten Gerichte gibt es zum Mittags-Angebotspreis.

Nachspeisen

Waldfrucht-Törtchen G, C, A *8*
Früchte der Saison / Minze

Klassisches Tiramisu G, C, A *8,5*
Früchte der Saison / Minze

Kaiserschmarrn für Zwei G, C, A *22*
Karamellisiert / Apfelmus / Früchte der Saison

Frische Kuchen aus der Partner-Konditorei finden Sie in unserer Vitrine.

Unsere Winteröffnungszeiten
Montag, Ruhetag
Dienstag – Sonntag, 11.00 – 23 Uhr

Allergenenverzeichnis

DIE 14 KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGEN ALLERGENE
Gastronomie · Lebensmittelkennzeichnung

A | GLUTENHALTIGES GETREIDE
Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel und daraus hergestellte Erzeugnisse.

B | KREBSTIERE
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

C | EIER
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse.

D | FISCH
Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse.

E | ERDNÜSSE
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse.

F | SOJABOHNEN
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse.

G | MILCH
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, einschließlich Laktose.

H | SCHALENFRÜCHTE
Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien und Macadamianüsse.

L | SELLERIE
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse.

M | SENF
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse.

N | SESAMSAMEN
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse.

O | SCHWEFELDIOXID UND SULFITE
Bei Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l.

P | LUPINEN
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse.

R | WEICHTIERE
Muscheln, Austern, Schnecken, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse.

HINWEIS
Die Angaben dienen der Übersicht über die 14 kennzeichnungspflichtigen Hauptallergene gemäß Anhang II der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011. Die tatsächlich enthaltenen Allergene sind für jedes Gericht anhand der verwendeten Zutaten zu prüfen.