

AKTIONEN

Immer was los...

ÖFFNUNGSZEITEN / OPENING TIMES

Frühstück täglich von 6:30 Uhr bis 10:30 Uhr
Mittagessen täglich von 12:00 Uhr bis 14:00 Uhr
Abendessen täglich von 18:00 Uhr bis 22:00 Uhr
Breakfast each day from 6:30 am to 10:30 am
Lunch each day from 12:00 am to 2:00 pm
Dinner each day from 18:00 pm to 22:00 pm

CANDLELIGHT-DINNER

€ 35,00

Jeden Samstag ab 19:00 Uhr in unserem Restaurant „Le Vélo“
Every Saturday from 7:00 pm in our restaurant „Le Vélo“

FAMILIENBRUNCH

€ 29,50

Sonntags von 11:00 Uhr bis 14:00 Uhr
inklusive einem Sektempfang, verschiedenen Säften,
Filterkaffee
Sundays from 11:00 am to 2:00 pm
Inclusive appetizer, different juices, coffee

OSTERN

Osterbrunch an Ostersonntag und Ostermontag ab 11:00 Uhr € 36,00

MUTTERTAG

Muttertagsbrunch am Muttertag ab 11.00 Uhr € 36,00

PFINGSTEN

Pfingstbrunch am Pfingstsonntag ab 11:00 Uhr € 29,50
Leckeres Grillbuffet am Pfingstmontag ab 12.00 Uhr € 29,50

IMMER WIEDER MITTWOCHS

Immer Mittwochs ab 18:00 Uhr wöchentlichen Wechsel
BBQ Buffet € 28,50
Mediterraner Sommernachtstraum € 22,50

Um Vorreservierung wird gebeten

*Alle Preise verstehen sich inklusive Service
und der gesetzlichen Mehrwertsteuer*



Die Welt gehört dem,
der sie genießt.

Giacomo Leopardi

FISCH / MAIN COURSES FISH

Gebratenes Zanderfilet

€ 18,50

Zander | Rieslingschaum | rote Linsen | Risolée Kartoffeln
Pan fried pike-perch fillet | Riesling foam | balsam lentils | risolée potatoes

Garnelen Teriyaki

€ 21,50

Garnelen | gebratene Ananas | knackiges Gemüse | Duftreis
Shrimps teriyaki | pineapple | crispy vegetables | fragrant rice

FLEISCH / MAIN COURSES MEAT

Neckarsulmer Leibgericht

€ 18,50

Gebratene Schweinemedallions | Champignonrahmsauce |
glasierte Brokkoliröschen | hausgemachte Butterspätzle
*Pan fried pork fillet | mushroom cream sauce | glazed broccoli |
homemade swabian noodles*

Wiener Schnitzel

€ 20,50

Kalbsrücken | lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat | Preiselbeeren
breaded veal cutlet | lukewarm potatoe-cucumber salad | red currants

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

€ 21,50

Rinderrücken | Lembergersauce | Maultasche | hausgemachte
Butterspätzle | Schmorzwiebeln
*Grilled loin of beef "Swabian style" | lemberger sauce | rolled swabian ravioli |
homemade swabian noodles | braised onions*

Sind Sie Allergiker ?

Bitte fragen sie unser Servicepersonal nach der Kennzeichnung der allergenen Stoffe.

Do you Have any allergies ?

Please ask our staff for the labelling of allergenic substances.

Persönlichkeit ist unsere Stärke

Das Essen soll zuerst das Auge
erfreuen und dann den Magen.

Johann Wolfgang von Goethe

VEGETARISCH / VEGETARIAN DISHES

Frische Taglierini

€ 11,50

Basilikumpesto | Kalamata Oliven | Walnüsse |
gehobelter Grana Padano

Taglierini | basil pesto | kalamata olives | walnuts | grana padano cheese

Schwäbische Käsespätzle

€ 12,00

Käsespätzle | Schmorzwiebeln | Beilagensalat

tangy cheese Spätzle | braised onions | side salad

DESSERT / DESSERT

Valrhona „Guanaja“ Schokoladenmousse

€ 7,50

hausgemachtes Vanilleeis | knusprige Schokoperlen |
frische Früchte

*Valrhona "Guanaja" chocolate mousse | homemade vanilla ice cream |
crispy chocolate pearls | fresh fruits*

Passionsfrucht-Crème brûlée

€ 6,50

Hausgemachtes Himbeersorbet

Passion fruit flavoured crème brûlée | homemade raspberry sherbet

KÄSE / CHEESE

„Internationale Käseauswahl“

€ 11,50

Verschiedene Käsesorten | Feigen-Senf | Walnüsse |
frische Früchte | ofenfrisches Brot

*Assorted international cheese | fig-mustard | walnuts | fresh fruits |
crispy bread*

Persönlichkeit ist unsere Stärke

Die Welt gehört dem,
der sie genießt.

Giacomo Leopardi

APERITIF / APERITIF

nestor Sekt Hausmarke	0,10 l	€ 4,80
„Schloss Affaltrach“ Riesling Sekt	0,75 l	€ 25,00
Prosecco Villa Sandi „il Fresco“	0,10 l	€ 5,50
"Prosecco des Jahres" 2004, 2006, 2007, 2009 und 2010	0,75 l	€ 38,00
„Hugo“		€ 6,50
Prosecco mit Holunderblütensirup und frischer Minze		
„Lillet Vive“		€ 6,50
Lillet blanc, Schweppes Tonic und Gurke		
„Lillet Berry“		€ 6,50
Lillet rosé, Schweppes Wild Berry und Prosecco		
Ramazotti „Rosato Bella“		€ 6,50
Ramazotti Aperitivo Rosato, Schweppes Russian Wild Berry		
Campari^{1,9}	4 cl	€ 6,50
Orange oder Soda		
Martini⁴	4 cl	€ 4,50
bianco/rosso/rosé/d'oro/extra dry		
Pernod¹	5 cl	€ 6,50
Ricard¹	5 cl	€ 7,00

HEISSGETRÄNKE / HOT DRINKS

Tasse Kaffee	€ 2,70
Espresso	€ 2,50
Doppelter Espresso	€ 4,20
Cappuccino	€ 3,20
Milchkaffee	€ 3,50
Latte Macchiato	€ 3,60
Glas Tee von Eilles	€ 3,20
Darjeeling Royal First Flush Rooibos Vanilla Kräutergarten	
Ceylon Assam Special Broken Earl Grey Premium Blatt	
Grüntee Asia Superior Blatt Kamillenblüten Pfefferminzblätter	

Persönlichkeit ist unsere Stärke

Mit allen Sinnen zu genießen,
steigert das Wohlbefinden
von Körper, Geist und Seele.

GETRÄNKE / DRINKS

Teinacher Gourmet medium	0,25 l	€ 2,70
Teinacher Gourmet medium	0,75 l	€ 5,20
Teinacher Gourmet naturell	0,25 l	€ 2,70
Teinacher Gourmet naturell	0,75 l	€ 5,20
Teinacher Gourmet Eistee Pfirsich	0,33 l	€ 3,90
Coca Cola^{1,5} Coca Cola light^{1,3,4,5,8} Coca Cola zero^{1,3,4,5,8} Fanta^{1,7} Sprite⁷ Mezzo Mix^{1,5,7}	0,20 l	€ 2,70
Schweppes Bitter Lemon ^{6,7} Tonic Water ^{6,7} Ginger Ale ^{1,7}	0,20 l	€ 3,10
Granini Säfte Orange, Apfel, Tomate, Ananas, Grapefruit, Traube rot	0,20 l	€ 2,70
Granini Nektare Multivitamin, Kirsche, Banane, schwarze Johannisbeere	0,20 l	€ 2,70
Saftschorle	0,20 l	€ 2,50
	0,50 l	€ 5,50
BIER / BEER		
Distelhäuser Pils vom Fass	0,30 l	€ 3,00
	0,40 l	€ 4,00
Radler ⁷	0,30 l	€ 2,90
	0,40 l	€ 3,90
Paulaner Hefeweizen vom Fass	0,30 l	€ 3,10
	0,50 l	€ 4,10
Paulaner Weizenbier Flasche Kristall, Dunkel oder Alkoholfrei	0,50 l	€ 4,10
Distelhäuser Export Flasche	0,50 l	€ 4,00
Distelhäuser alkoholfrei Flasche	0,33 l	€ 2,90
Köstritzer Schwarzbier Flasche	0,33 l	€ 2,90

Persönlichkeit ist unsere Stärke