

Speisenkarte

Aus der Küche serviert

Vorspeisen

Sommerliche Blattsalate

5,70 €
(vegetarisch)

Gebackene Falafelbällchen

mit Rucola in Joghurtdressing, dazu Kirschtomaten & Kresse 9,80 €
(vegetarisch)

Sülze vom Rindertafelspitz

mit Remouladensauce, Zwiebeln, Essiggurken & Pfifferlingssalat 10,40 €

Suppen

Pfifferlingcremesuppe

mit Croutons & frischen Kräutern 6,50 €
(vegetarisch)

Gazpacho

Kalte Tomaten-Paprika-Suppe, mit Weißbrot, Gurke & Knoblauch, dazu Brot 6,40 €
(vegetarisch)

hoftheater

B Ü H N E & R E S T A U R A N T

Hauptgerichte

Sommerliches Gemüsecurry

mit Linsen, Kokosmilch, Kräutern & Reis 14,90 €
(vegetarisch)

Piccata Milanese vom Kalb

Kalbsrücken in Parmesan-Ei-Hülle,
dazu Tomatensauce, Kapern, Sardellen, Bandnudeln & Spinat 22,70 €

Boeuf Bourguignon – BÖF –

mit Weißbrot

Rindfleisch in Burgunder geschmort mit Champignons,
Speck⁹, Zwiebeln & Rüben 15,90 € | 17,70 €

Portion Spätzle oder neue Kartoffeln 4,00 €

Maispouardenbrust mit Estragonsauce

dazu Ratatouille & Rosmarinkartoffeln 16,80 €

Pochiertes Lachsfilet

Lachsfilet aus dem Sud mit Dill, Estragon, Zitrone, dazu Kartoffeln,
weißer Rettich & Blumenkohl 18,50 €

Pfifferlings-Ragout mit Semmelknödel

Gebratene Pfifferlinge mit Wurzelgemüse in Weißwein-Rahmsauce,
dazu Semmelknödel 15,90 €
(vegetarisch)

Desserts

Quarkmousse

mit eingelegter Wassermelone,
Zitrone, Kürbiskernkrokant 7,40 €

Kirsch- Crème brûlée

5,60 €

hoftheater

B Ü H N E & R E S T A U R A N T

Vesper

Rauchforellenfilet

aus der Forellenzucht Hochspessart im Hafenlohrtal
mit frischem Meerrettich, Butter,
Zwiebeln & schwäbischem Kartoffelsalat 15,50 €

Ein Paar geschlagene Bratwürste

mit Bratensoße, dazu Kartoffel- & Blattsalat 9,90 €

Bunte Blattsalate Saison an Hausdressing

serviert mit Brot und Schmand,
dazu gebratene Putenbruststreifen 13,90 €

oder

Kartoffel-Gemüse-Omelette 10,80 €

Saurer Käse

Limburger in Essig & Öl mit reichlich Zwiebeln und Essiggurken²
8,90 €

Würzige Bergkäsewürfel

mit Oliven, Trauben & Feigensenf 5,90 €

Salatbuffet

100g 2,40 €

Verschiedene Blatt- & Rohkostsalate

mit Nüssen & Croutons

Wurstsalat^{2/3/9}

Schweizer Wurstsalat^{2/3/9}

mit Emmentaler

Bitte stellen Sie sich Ihren Salatteller nach Belieben zusammen.
Wir wiegen Ihren Teller an der Kasse!

hoftheater

B Ü H N E & R E S T A U R A N T

Wasser

Tafelwasser	0,20l	1,60 €
	0,40l	2,70 €
Krumbacher Gourmet naturell oder Medium	0,25l	2,80 €
	0,75l	4,80 €

Säfte

Apfel (von unserem Nachbarn Sepp Locher)		
Apfel-Mango, Orange, Cranberry, Johannisbeernektar	0,20l	2,50 €
	0,40l	3,50 €
als Saftschorle	0,20l	2,40 €
	0,40l	3,40 €

Softdrinks

Seezünge (Träuble, Birne, Kirsche)	0,33l	2,90 €
Afri Cola oder Cola light ^{3/8/10}	0,33l	2,90 €
Bluna orange ^{1/3}	0,33l	2,90 €
Spezi ^{1/3/9/10}	0,50l	3,10 €
Schweppes ¹¹ (Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale)	0,20l	2,50 €

hoftheater

B Ü H N E & R E S T A U R A N T

Schaumwein

Prosecco "GLERA" Venetie IGT 0,10l 3,00 €

Veuve Devienne Brut 0,10l 3,50 €
0,75l 21,00€

Champagne Nicolas Feuillatte Brut Réserve

Champagnergenuss mit feiner Perlage und kraftvollem und zugleich elegantem Charakter begleitet von einem Bouquet reifer Früchte.

0,75l 49,80 €

Aperitif

Aperol Spritz¹ (Prosecco) 0,2l 4,90 €

Veneto Spritz¹ (Weißwein) 0,2l 4,90 €

Lillet Russian Wildberry¹ 0,2l 4,90 €

Hofdrink Cranberry-Spritz 0,2l 4,50 €

Campari¹ Orange/Soda 0,2l 5,40 €

Martini Bianco 5cl 4,20 €

Pernod mit Wasser 5cl 4,50 €

Tio Pepe Fino Muy Seco 5cl 4,20 €

hoftheater

B Ü H N E & R E S T A U R A N T

Digestif

Kräuterbitter & Liköre

Ramazzotti	4cl	3,80€
Averna	4cl	3,80€
Fernet Branca	4cl	3,80€
Baileys	4cl	3,80€
Molinari Sambuca	2cl	3,50€

Hochprozentiges aus der Edelschnapsbrennerei Schleihaut Eppingen

Haselnussbrand mild, feines Nougataroma	2cl	3,50
Trester (Grappa) 24 Monate im Eichenfass gereift	2cl	3,50
Williams Christ	2cl	3,50
Milder Hopfengeist Für uns gebrannt	2cl	3,50
Marillengeist Aromatisch & fruchtig	2cl	3,50
NIX für die, die keinen wollen ;-)	2cl	3,50

hoftheater

B Ü H N E & R E S T A U R A N T

Most

Apfel-Most	0,3l	2,90 €
	0,5l	3,70 €
Apfel-Most gespritzt	0,3l	2,90 €
	0,5l	3,70 €

Bier vom Fass

Härle Export	0,30l	2,90 €
	0,50l	3,70 €
Härle Radler	0,30l	2,90 €
	0,50l	3,70 €
Härle Hefeweizen	0,30l	2,90 €
	0,50l	3,70 €
Landzüngle Bio	0,30l	2,90 €
	0,50l	3,70 €
„Piff“	0,10l	1,20 €
der kleine Bier-Aperitif mit Härle Landzüngle Bio		

Bier aus der Flasche

Härle Pils	0,30l	3,10 €
Härle Clemens	0,30l	3,10 €
Härle leichtes Hefe	0,50l	3,70 €
Härle dunkles Hefe	0,50l	3,70 €
Farny Kristall	0,50l	3,70 €
Farny Kristall leicht	0,50l	3,70 €

Alkoholfreies Bier

Becks alkoholfrei	0,30l	3,10 €
Maisel's alkoholfrei	0,50l	3,70 €

hoftheater

B Ü H N E & R E S T A U R A N T

Kaffee und Tee

Espresso	2,00 €
Espresso doppelt	3,50 €
Cappuccino	2,90 €
Latte Macchiato	3,20 €
Kaffee	2,50 €
Milchkaffee	2,90 €
Tee Eilles Diamond	2,90 €

Detox-Broken (Grüntee mit Zitronengras, Ingwer & Mate), English Select (Schwarztee), Rooibos Vanille, Spicy Black Chai, Bio-Kamillenblüte, Bio-Pfefferminze, Bio-Früchte natur

Longdrinks

Vodka Lemon ¹¹	0,2l	5,40 €
Jack Daniels Cola ^{3/8/10}	0,2	5,40 €
Cuba Libre ^{3/8/10}	0,2l	5,40 €
Gin Tonic ¹¹	0,2l	5,40 €
Hugo	0,2l	5,40 €

Unsere Trinkhalme aus Bioplastik werden aus nachwachsenden Rohstoffen gefertigt und bestehen größtenteils aus Stärke auf der Basis von Maisstärke. Sie sind genauso stabil wie konventionelle Halme und außerdem absolut splitterfrei. Nach der Benutzung werden sie ganz einfach über die Biomülltonne entsorgt, denn sie sind zu 100% kompostierbar.

hoftheater

B Ü H N E & R E S T A U R A N T

Rotweine

Hofwein rot 2017 BIO

Spanien, Rebe: Monastrell

Trocken, unkompliziert und lecker fruchtig.

0,1l 2,00 € 0,2l 3,80 € 1,0l (Karaffe) 18,00 €

La Grange Classique Rouge 2017

Frankreich, Languedoc, Reben: Syrah & Mourvèdre

Lebhafte, attraktive Fruchtaromen. Am Gaumen Schwarzkirsche & Blaubeere. Saftig, erfrischend, weich und herrlich geradlinig.

0,1l 2,40 € 0,2l 4,70 € 0,75l 18,00 €

Anarkos 2016

Italien, Reben: Malvasia Nera, Primitivo & Negroamaro

Er funkelt tief dunkelrot und schimmert leicht violett. Der Duft weckt sofort das Bild von vollreifen, fetten, schwarzen Kirschen und am Gaumen gibt es noch mehr Frucht und Saftigkeit. Halbtrocken & einfach wow!

0,1l 2,70 € 0,2l 5,30 € 0,75l 20,00 €

Doppio Passo 2017

Italien, Apulien, Salento (IGT), Casa Vinicola Botter,

Rebe: 100% Primitivo

Das Bouquet ist Brombeere, Pflaume und Kirsche und feine Töne von Vanille, Schokolade und ein Hauch Pfeffer. Nicht allzu trocken ohne gleich klebrig zu sein, ist er der perfekte Begleiter zu dunklem Geflügel (Ente), gebratenen Fleisch mit würzigem Jus, Schmorgerichten und für jeden, der einen schmelzigen, schmeichelnden, nicht zu trockenen Roten schätzt.

0,1l 3,50 € 0,2l 6,20 € 0,75l 23,00 €

hoftheater

B Ü H N E & R E S T A U R A N T

Roséweine

Le Grange Classic Rosé 2017

Frankreich, Reben: Cinsault, Grenache, Syrah

Delikater Rosé mit Aromen von frischen Walderdbeeren & Apfel.

0,1l 2,30 € 0,2l 4,50 € 0,75l 17,00 €

„Petit Rosé“ QBA, Weingut Friedrich Becker 2017

Deutschland, Pfalz. Reben: Spätburgunder, Portugieser, Cabernet Sauvignon.

Duft nach Himbeeren, Erdbeeren und etwas Citrus. Am Gaumen saftig & spritzig mit einer schönen Frucht.

Dabei bleibt er immer locker und leicht.

0,1l 2,80 € 0,2l 5,30 € 0,75l 21,00 €

Weinschorle

weiß, rot oder rosé

0,2l 3,50 €

Zusatzstoffe

- | | |
|----------------------------|---------------------------|
| 1 mit Farbstoff(en) | 2 mit Konservierungsstoff |
| 3 mit Antioxidationsmittel | 5 geschwefelt |
| 6 geschwärzt | 8 mit Säuerungsmittel |
| 9 mit Phosphat | 10 coffeinhaltig |
| 11 chininhaltig | |

Sie sind Allergiker oder leiden an Lebensmittelunverträglichkeiten?

Dann wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam!

hoftheater

B Ü H N E & R E S T A U R A N T

Weißweine

Hofwein weiß 2017

Frankreich, Domaine Bien Aimé, Pay d'Oc, Rebe: Chardonnay
Trocken & unkompliziert!

0,1l 2,00 € 0,2l 3,80 € 1,0l 18,00 €

Bretz Riesling 2017 „Bechtoldsheimer Petersberg“

Deutschland, Rheinhessen, Ernst Bretz, Rebe: 100 % Riesling
Ein sortentypischer Riesling mit angenehmer Säure. Sein pikanter Fruchtgeschmack ist harmonisch eingebunden und zeichnet sich durch vielfältige Aromen aus, darunter Limone & grüner Apfel. Passt prima zu Fisch, Spargel und anderen vegetarischen Gerichten mit Sahnesauce.

0,1l 2,40 € 0,2l 4,80 € 0,75l 18,00 €

Souvignier Gris 2017

Deutschland, Bodensee, Weingut Haug, Rebe: Sauvignier Gris
Erfrischender Wein, der an frischgemähtes Heu, Birne und leichte Honignuancen erinnert. Fein ohne flach zu sein. Unser Lieblingswein aus Lindau & das in Bio!

0,1l 3,00 € 0,2l 5,90 € 0,75l 22,00 €

Weinhaus Pfaffenweiler Sauvignon Blanc 2018

Deutschland, Baden, Stefan Männle, Rebe: Sauvignon Blanc
Trocken, fruchtig (Sauvignon Blanc-typisch: Stachelbeere, grüner Apfel, Passinsfrucht, Akazienblüte). Genau das Richtige für die geschmackvolle & frische Sommerküche!
Passt gut zu: Spargelgerichten, Flammkuchen, Salaten, Frischkäseterrine, Lachs, Kässpätzle

0,1l 2,50 € 0,2l 4,80 € 1,0l 23,00 €