

RAUSCHENBERGER'S Supper Club

A MYSTERIOUS URBAN VENUE

Ambiente designed by Birgit Martinez, decor & more

MENU I

SNICKERS VON DER GANS

GÄNSESTOPFLEBER
POPCORN | ESPRESSO | PFEFFERKIRSCH

GIANNA RAVIOLI

RICOTTA RAVIOLI
TRÜFFELREMOULADE | NUSSBUTTERSCHAUM | AMARETTINI

nimm zwei

FILET & BÄCKCHEN VOM MILCHKALB
GOJI-JUS | ALLERLEI VOM BROKKOLI | RUCOLAKRESSE

SWEET SYMPHONY

GLÜHWEIN | MANGO | BIRNE | ROSA PFEFFER
VEGAN VALRHONA GANACHE

74,90€
4-Gänge

MENU II

FROM DUSK TILL PRAWN

CARABINERO | GARNELENTARTAR
BLUMENKOHL | ESTRAGON-PICKLES | ESSPAPIER

BIG IN JAPAN

CREME VOM HOKKAIDO | SÜSSKARTOFFEL | KAFFIR-LIMETTE
BARBARIE-WAN-TAN | KREUZKÜMMEL

Petri Keil !

ZANDER
ROTKOHLJUS | STEINPILZE | ERDAPFELRISOTTO

BEEF DATE

U.S. PRIME BEEF ENTRECOTE
BBQ-JUS | MINI-MAIS | LAUCH | SOFTPOLENTA

CHOCOLAT N°5

VALRHONA GUANAJA GRAND CRU | MANDARINE | SAFRAN

84,90€
5-Gänge

French Connection

AUSWAHL FRANZÖSISCHER ROHMILCHKÄSE

9,90€

SEKT & CHAMPAGNER

	0,1L	0,75L
Prosecco D.O.C Brut Terre di Sant' Alberto Weingut Ruggeri, Italien	5,50	39,00
Jägergrün Riesling brut Sekt Sektkellerei Kessler	5,50	39,00
Champagne Louis Roederer Brut Premier		89,00
Champagne Louis Roederer Brut Rosé		115,90

WEISSWEINE

	0,1L	0,75L
2015 "Critone" Val di Neto Bianco IGT Weinkellerei Librandi, Italien	3,90	25,00
2016 Riesling Goldberg Kabinett Edition C Fellbacher Weingärtner, Württemberg	4,90	29,90
2016 Sauvignon Blanc „Mantel Bianco“ Alvarez y Diez, Rueda, Spanien	5,40	34,00
2016 Weissburgunder Steinwiege trocken Weingut Schnaitmann, Württemberg	5,90	35,90
2015 GrauWeisse Reben Weingut Knauß, Württemberg	5,90	35,90
2014 "Mâcon Chardonnay" Clos de la Crochette Les Héritiers du Comte Lafon, Frankreich		60,00
2013 Nussberg Alte Reben "Gemischter Satz" Weingut Wienerer, Österreich		65,00
2013 Mer Soleil Silver unoaked Caymus Winery, Kalifornien		70,00
2017 Muscaris Mild ** Weingut Warth, Württemberg		79,00
2007 Meursault 1er Cru Charmes Domaine Milkulski Francois, Burgund, Frankreich		135,00

ROSÉWEINE

	0,1L	0,75L
2015 Lemberger Rosé Edition C Fellbacher Weingärtner, Württemberg	3,90	24,90
2017 Evoé Rosé Weingut Schnaitmann, Württemberg	5,80	32,90

ROTWEINE

	0,1L	0,75L
2013 Goldberg Winelounge Cuvée trocken Fellbacher Weingärtner, Württemberg		27,90
2014 Barbera d'Alba Giovanni Corino, Italien	4,90	29,90
2016 Evoé Rotwein Cuvée Weingut Schnaitmann, Württemberg	5,20	32,90
2015 Südtiroler Langrein Alto Adige Klosterkellerei Weingut Muri Gries, Italien	6,40	39,90
2016 Merlot trocken Weingut Wöhrwag, Württemberg		43,90
2015 Lemberger Gipskeuper Weingut Dautel, Württemberg		52,90
2010 Barolo Gianfranco Alessandria, Italien	7,90	56,90
2010 Spätburgunder Fellbacher Lämmle GG Weingut Heid, Württemberg		69,00
2015 Cuvée X Weingut Hans Peter Wöhrwag, Württemberg		84,00
2004 Domaine de Trevallon Vin de Pays des Bouches du Rhône, Frankreich		169,00
2004 Château Pontet-Canet Pauillac, Frankreich		189,00

DESSERTWEINE

	0,05L	0,375L
2015 Riesling Goldkapsel Auslese Weingut Wöhrwag, Württemberg	4,90	32,00
2016 Badmer Gewürztraminer Auslese Weingut Schnaitmann, Württemberg	4,50	28,00

SPECIALS

Huubert Weinschorle weiß rosé	0,275l	4,90
---------------------------------	--------	------

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Solero Vanille, Karamell, frische Zitrone, Maracujanektar und Ananassaft		7,90
--	--	------

APERITIFE

Lillet Blanc Rosé		6,90
Campari Soda	5cl	6,90
Campari Orange	5cl	7,50
Sanbitter Soda Orange		5,90

BIERE

Radeberger Pilsner	0,33l	3,90
Dinkelacker naturtrüb Radler	0,33l	3,90
Corona Extra	0,33l	4,90
Meckatzer Weiss-Gold alkoholfrei	0,33l	4,20
Maisel & Friends Citrilla Weizen Indian Pale Ale Pale Ale	0,33l	4,50

MINERALWASSER & LIMONADEN

Teinacher Medium Naturell	0,25l	3,00
Teinacher Medium Naturell	0,75l	7,00
Coca Cola Coca Cola light Fanta Sprite	0,2l	3,00
Bionade Holunder Ingwer-Orange	0,33l	4,00
Thomas Henry Bitter Lemon Tonic Ginger Ale	0,2l	3,50

SÄFTE

Apfelsaft	0,2l	3,00
Orangensaft	0,2l	3,50

HEISSGETRÄNKE

Kaffee		3,20
Cappuccino		3,40
Latte Macchiato		3,50
Espresso		2,40
Doppelter Espresso		3,80

Unser Service gibt Ihnen gerne Auskunft über unsere Digestifs!

COCKTAILS		
Moscow Mule	Vodka, Gurke, Limette und Ginger Beer	8,90
Acheron	Brauner Rum, Granny Smith Apfel, Agavendicksaft und Bitters	8,90
Mai Tai	Brauner Rum, Cointreau, Limettensaft, Mandelsirup	8,90
Tanqueray No. Ten	Gin & Tonic mit oder ohne Grapefruitzeste	8,90
Gimlet	Tanqueray No. Ten Gin, Lime Juice Cordial und frischer Limettensaft	8,90
Padovani With A Twist	Maker's Mark Bourbon Whiskey, Holunderblütenlikör, Orangenlikör und Bitters	8,90
Marmelade Whiskey Sour	Maker's Mark Bourbon Whiskey, rote Beerenmarmelade, Orangenlikör, frischer Zitronensaft und Zuckersirup	10,90
East Fusion	Tanqueray No. Ten Gin, Zitronengras-Sirup, frischer Ingwer, Kaffirlimettenblätter, Zitronensaft und ein Hauch Süße	10,90
French 75	Tanqueray No. Ten Gin, frischer Zitronensaft, Zuckersirup und Dash Bitters, aufgefüllt mit Champagner	12,90