

VORSPEISEN

**FERMENTED REALITY**

SAIBLING - TATAR & FERMENTIERT | SANDDORN | URKAROTTE

*Love me Tender*

TATAKI VOM RINDERFILET | UDON | BUCHENPILZE

**COOL RABI AND THE GANG (Vegan)**

KOHLRABI-CEVICHE | LIMETTE | KORIANDER

SUPPEN

**THE TOPINATOR (VEGAN)**

TOPINAMBUR | KAFFEE | CRUNCH

**BACK TO THE ROOTS**

PETERSILIENWURZEL | ZIEGENMILCH | ASCHE

ZWISCHENGÄNGE

**TOKYO DINING**

LANGUSTINO | TAPIOKA | AUSTERNWASSER | GRÜNER SPARGEL | ERBSE

*Petri Keil*

LOUP DE MER | PATA NEGRA | ARTISCHOCKE | MEERTRAUBEN

**BROC'N'ROLL**

GNOCCHI | WILDER BROKKOLI | HOKKAIDO | INGWER-SOJACREME

**RAUSCHENBERGER'S**  
*Supper Club*

**A MYSTERIOUS URBAN VENUE**

*Ambiente designed by Birgit Martinez, decor & more*

HAUPTGÄNGE

**VEAL LOVE TO ENTERTAIN YOU**

KALBSFILET | 24HSELLERIE | NUSSBUTTERPÜREE | OLIVENÖLJUS

**PLATZHIRSCH**

HIRSCHRÜCKEN | SCHWARZWURZEL | SAUERKIRSCHEN | KNÖDEL | LAKRITZJUS

**BROC'N'ROLL**

GNOCCHI | WILDER BROKKOLI | HOKKAIDO | INGWER-SOJACREME

DESSERTS

**QUIT PLAYING ' GAMES**

QUITTENSORBET | VANILLE | MANDELMILCH | HAFERCRUNCH

**VERY BERRY**

BROMBEERE | GUANAJA SCHOKOLADE | PETERSILIENWURZEL | TAMARINDE

74,90€  
4-Gänge

89,90€  
5-Gänge

## SEKT & CHAMPAGNER

Prosecco D.O.C Brut, Terre di Sant'Alberto Weingut Ruggeri, Italien	5,50	39,00
Jägergrün Riesling brut Sekt, Sektkellerei Kessler, Württemberg	5,50	39,00
Champagne Louis Roederer Brut Premier		89,00
Champagne Louis Roederer Vintage Brut Rosé		129,00

## WEISSWEINE

2018 Riesling S "Fellbacher Lämmer" trocken, Fellbacher Weingärtner, Württemberg	4,00	27,00
2016 Bianco „il Disperato“ IGT, Weingut Buglioni, Venetien, Italien	4,50	28,00
2018 Verdejo, El Bufón, Bodega Reina de Castilla Rueda, Spanien		30,00
2016 Greco di Tufo DOCG, Azianta Agraria Sanpaolo, Kampanien, Italien		33,00
2018 Grau-Weißburgunder „Steinmergel“ trocken, Weingut Heid, Württemberg	6,50	39,00
2018 Sauvignon Blanc „Reserve“ trocken, Weingut Aldinger, Württemberg		69,00
2015 LÄMMLER Riesling GG, Weingut Rainer Schnaitmann, Württemberg		75,00
2015 Chardonnay Leithakalk, Weingut Kollwentz, Österreich		76,00
2014 Chardonnay, Hamilton Russel Vineyards, Südafrika	11,50	79,00
2010 Château Larrivet Haut-Brion Blanc, Pessac-Leognan, Frankreich		129,00

## ROSÉWEINE

2018 Rosé G trocken, Weingut Knauß, Württemberg	4,50	30,00
2018 Nero di Troia Rosato IGP, Caiaffa, Apulien, Italien		29,00

## ROTWEINE

2015 Goldberg Winelounge Cuvée trocken, Fellbacher Weingärtner, Württemberg	4,50	28,00
2014 Syrah, Tasca D'Almerita Tenuta Sallier de la Tour, Italien	4,90	29,00
2015 Villa Bürklin Cuvée Rot, Weingut Dr. Bürklin Wolf, Pfalz		30,00
Samtrot Auslese „Korber Steingröble“ halbtrocken, Weingut Schmalzried, Württemberg	5,00	33,00
2017 Spätburgunder „GIPS“ trocken, Weingut Aldinger, Württemberg		39,00
2015 Lemberger „Gipskeuper“ trocken, Weingut Dautel, Württemberg		39,00
2016 Cuvée R „Kaiserblick“ trocken, Weingut Heid, Württemberg		43,00
2014 Chianti Classico DOC, Castagnoli, Toskana, Italien	7,50	45,00
2015 Shiraz, Paulettes, Clare Valley, Australien		58,00
2016 Côte Rôtie Brune et Blonde, E Guigal, Rhône, Frankreich		89,00
2008 Château Pontet-Canet, Pauillac, Frankreich		189,00

## DESSERTWEINE

2018 Riesling Auslese, Weingut Wöhrwag, Württemberg	7,50	49,00
2019 Gewürztraminer Beerenauslese, Weingut Schnaitmann, Württemberg		58,00

## APERITIFE

Aperol Spritz		7,50
Hugo		7,50
Campari Soda		6,90
Campari Orange		7,50
Sanbitter Soda   Orange		5,90
Martini bianco Zitrone		7,50

## BIERE

Radeberger Pilsner	0,33l	3,90
Malteser Hefeweizen	0,5l	5,90
Corona Extra	0,33l	4,90
Meckatzer Weiss-Gold alkoholfrei	0,33l	4,20
Cast Brauerei Pale Ale   Red Ale   IPA	0,5l	5,90

## 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
Stuggi Schorle verschiedene Sorten	0,33l	4,00
Dietz Juiz Bio Birne & Rosmarin   Pflaume & Thymian	0,33l	4,00
Thomas Henry Bitter Lemon   Tonic   Ginger Ale	0,2l	3,50

## HEISSGETRÄNKE

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

## SPIRITS

Auchentoshan, Three Wood Lowland		6,00
Hennessy XO		12,00
Grappa Nonino, Chardonnay Barrique		6,00
Waldhimbeergeist Ziegler		8,00
Williamsbirne Käßler		7,00
Marillenbrand Reisetbauer		7,00
Ramazotti		4,90

Alle Preise in Euro, inkl. Service und MwSt. Tips not included

COCKTAILS   ALKOHOLFREIE COCKTAILS	Virgin Solero Vanille, Zitrone, Maracujanektar, Ananassaft	8,90
	Virgin Mojito Ginger Ale, Limette, Zucker und Minze	10,90
	Barry, oh Barry! Tanquery 10, Holunderblütensirup, Zitronensaft, Limette, Minze	12,90
	Champagner Mojito Rum, Champagner, Zucker, Limette, Minze	12,90
	Cinnamon Twist Vodka, Spicy Ginger, Limejuice, Zimt	12,90
	Mai Tai Rum, Apricot Brandy, Mandelsirup, Lime, Zitrone, Limette	12,90
	Mule (Moscow/London/Kentucky) Vodka/Gin/Whisky, Spicy Ginger, Gurke, Limette, Minze	12,90
	Negroni Tanquery 10, Campari, Martini Rosso, Orangenzeste	12,90
	Shiso Gin & Tonic Shiso-Gin, Tonic Water, Limetten	12,90
	Solero Vodka, Vanille, Zitrone, Maracujanektar, Ananassaft	12,90