

## SOFT DRINKS

		Klein	groß
<b>Sodawasser</b>	0,30 l / 0,50 l	3,00 €	4,50 €
<b>Teinacher Gourmet (Medium oder Still)</b>	0,25 l / 0,50 l Flasche	3,50 €	5,50 €
<b>Teinacher Gourmet (Medium oder Still)</b>	0,75 l Flasche		8,00 €
<b>Teinacher Genuss Schorle Apfel-Johannisbeere</b>	0,33 l Flasche	4,50 €	
<b>Teinacher Genusslimonade Mango-Maracuja-Orange<sup>1,5</sup></b>	0,33 l Flasche	4,50 €	
 <sup>(1,9)</sup>	0,30 l / 0,50 l	4,00 €	5,50 €
 <sup>(1,2,3,9,12)</sup>	0,50 l Flasche		5,50 €
<b>Eistee Elephant Bay</b>	0,33 l Flasche	4,50 €	
 <b>ICE TEA</b> Blaubeere <sup>5,c</sup> , Granatapfel <sup>5,c</sup> , Mango <sup>5,c</sup> , Pfirsich <sup>5,c</sup> , Rosenwasser <sup>5,c</sup> , Wassermelone <sup>5,c</sup> , Zitrone <sup>5,c</sup>			
 <b>Apfelsaft / Apfelsaftschorle</b>	0,30 l / 0,50 l	4,00 €	5,50 €
 <b>Säfte</b> (Ananassaft <sup>5</sup> , Bananenektar <sup>5</sup> , Cranberry, Schw. Johannisbeerektar, Kirschektar, Maracujanektar <sup>5</sup> , Rhabarbersaft, KiBa <sup>5</sup> , Orangensaft)	0,20 l / 0,50 l	4,00 €	6,50 €
 <b>Saftschorle</b>	0,30 l / 0,50 l	4,00 €	6,00 €
<b>Holunderschorle</b> (Holunderblütensirup, Minze, Limetten)	0,30 l / 0,50 l	4,00 €	6,00 €
 <b>Goldberg</b> Bitter Lemon <sup>(8)</sup> , Ginger Ale <sup>(1)</sup> , Ginger Beer, Tonic <sup>(8)</sup>	0,20 l Flasche	3,50 €	
 <b>Red Bull</b> ORIGINAL / ACAI / BLUE / WHITE SUGARFREE / WASSERMELONE / KAKTUSFRUCHT / JUNE BERRY / ROSA <sup>(1,3,9,11)</sup>	0,25 l Dose	5,00 €	
 <b>moko</b>	0,25 l Dose	5,00 €	

## BEERS

<b>PRIVAT<sup>(a,a2)</sup></b>		0,30 l / 0,50 l	4,50 € / 6,00 €
<b>RADLER<sup>(a,a2)</sup></b>		0,30 l / 0,50 l	4,50 € / 6,00 €
<b>PRIVAT alkoholfrei<sup>(a,a2)</sup> / WULLE<sup>(a,a2)</sup></b>		0,33 l Flasche	4,50 €
<b>NATURRADLER<sup>(a,a2)</sup> / NATURRADLER alkoholfrei</b>		0,33 l Flasche	4,50 €
<b>Kristall, Hefe hell, dunkel oder alkoholfrei</b>		0,50 l Flasche	6,00 €
<b>Helles Hefeweizen vom Fass</b>		0,50 l	6,00 €
<b>MIX (Cola, Banane, Kirsch)<sup>(1,9,a,a1)</sup></b>		0,50 l	6,00 €
<b>Corona<sup>(a,a1,a2)</sup></b>		0,33 l Flasche	5,00 €
<b>Salitos Tequila / Salitos Mojito<sup>(a,a1,a2)</sup></b>		0,33 l Flasche	4,50 €

## HOT DRINKS

<b>Kaffee<sup>(d,9)</sup></b>		Tasse	4,00 €
<b>Kaffee groß<sup>(d,9)</sup></b>		Tasse	5,00 €
<b>Espresso<sup>(d,9)</sup></b>		Tasse	3,50 €
<b>Espresso Macchiato<sup>(d,9)</sup></b>		Tasse	4,00 €
<b>Espresso Doppio<sup>(d,9)</sup></b>		Tasse	5,00 €
<b>Milchkaffee<sup>(d,9)</sup></b>		Tasse	4,50 €
<b>Milchkaffee groß<sup>(d,9)</sup></b>		Tasse	5,50 €
<b>Cappuccino mit Milchschaum<sup>(d,9)</sup></b>		Tasse	4,50 €
<b>Cappuccino mit Sahne<sup>(d,9)</sup></b>		Tasse	5,00 €
<b>Latte Macchiato<sup>(d,9)</sup></b>		Glas	5,50 €
<b>Heiße Schokolade<sup>(d)</sup></b>		Glas	5,00 €
<b>Heiße Schokolade mit Sahne<sup>(d)</sup></b>		Glas	5,50 €
<b>Glühwein<sup>(n)</sup></b>		Glas	4,50 €



**LOFTEA**

**ECHTER TEE**  
KOMMT MIR NICHT IN DEN BEUTEL

Glas 5,50 €

- Elli Erdbeer (Erdbeere & Papaya)
- Leni Marie (Mango & Mandarine)
- Hanna Colada (Kokos & Ananas)

- Gin Lofer (Ingwer, Wacholder, & Zitrone)
- Nana Mint (Nana Minze)
- Kamille (Ganze Kamillenblüten)

- Earl Grey (Schwarztee & Bergamotte)
- Sencha (Grüntee)

## SPUMANTE

<b>Glas Prosecco<sup>(n)</sup></b>	0,10 l	6,00 €
<b>Aperol Spritz<sup>(n,1)</sup></b>	0,20 l	9,00 €
<b>Lillet Berry + Beeren<sup>(n,1)</sup></b>	0,20 l	9,50 €
<b>Hugo<sup>(n)</sup></b>	0,20 l	9,00 €
<b>Prosecco<sup>(n)</sup></b>	0,75 l	30,00 €

## CHAMPAGNE

<b>Moët &amp; Chandon<sup>(n)</sup></b>	0,10 l Glas	18,00 €
<b>Moët &amp; Chandon<sup>(n)</sup></b>	0,75 l	100,00 €
<b>Moët &amp; Chandon Rosé<sup>(n)</sup></b>	0,75 l	130,00 €
<b>Moët &amp; Chandon Ice Impérial<sup>(n)</sup></b>	0,75 l	160,00 €
<b>Moët &amp; Chandon Ice Impérial Rosé<sup>(n)</sup></b>	0,75 l	180,00 €
<b>Moët &amp; Chandon Nectar Impérial Rosé<sup>(n)</sup></b>	0,75 l	200,00 €
<b>Dom Pérignon Vintage Luminous<sup>(n)</sup></b>	0,75 l	500,00 €
<b>Armand de Brignac<sup>(n)</sup></b>	0,75 l	750,00 €

## WINE

	Glas 0,20 l	Karaffe 0,50 l	Flasche
<b>WEIß</b>			
<b>Betschgräbler Rieslingschorle süß / sauer<sup>(n)</sup></b>	6,00 €	11,00 €	
<b>Betschgräbler Riesling   Affentaler   Trocken<sup>(n)</sup></b>	6,50 €		1,00 l 29,00 €
<b>Cannstatter Riesling   Weinfactum   Halbtrocken<sup>(n)</sup></b>	7,00 €		0,75 l 25,00 €
<b>Chardonnay   La Marea   Trocken<sup>(n)</sup></b>	7,50 €		1,00 l 34,00 €
<b>Pinot Grigio   La Marea   Trocken<sup>(n)</sup></b>	7,50 €		1,00 l 34,00 €
<b>Grauburgunder   Stefan Winter   Trocken<sup>(n)</sup></b>	8,00 €		0,75 l 29,00 €
<b>Lugana   Cecilia Beretta   Trocken<sup>(n)</sup></b>			0,75 l 44,00 €
<b>Cloudy Bay Sauvignon Blanc   Neuseeland   Trocken<sup>(n)</sup></b>			0,75 l 79,00 €




<b>ROSÉ</b>			
<b>Durbacher Weißherbstchorle süß / sauer<sup>(n)</sup></b>	6,50 €	12,00 €	
<b>Durbacher   Spätburgunder Weißherbst   Trocken<sup>(n)</sup></b>	7,00 €		1,00 l 30,00 €
<b>Miraval   Cinsault, Grenache, Rolle, Syrah   Trocken<sup>(n)</sup></b>			0,75 l 59,00 €
<b>Whispering Angel   Château d'Esclans   Trocken<sup>(n)</sup></b>			0,75 l 69,00 €

<b>ROT</b>			
<b>Trollinger   Cannstatter Zuckerle   Halbtrocken<sup>(n)</sup></b>	7,00 €	0,75 l	25,00 €
<b>Merlot   La Marea   Trocken<sup>(n)</sup></b>	7,00 €	1,00 l	30,00 €
<b>Cabernet   Zonnebloem/Südafrika   Trocken<sup>(n)</sup></b>	8,00 €	0,75 l	29,00 €
<b>Primitivo   Itinera   Halbtrocken<sup>(n)</sup></b>	8,00 €	0,75 l	29,00 €
<b>Rioja   Ramon Bilbao   Trocken<sup>(n)</sup></b>	8,00 €	0,75 l	29,00 €
<b>Escher Meisterwerk   Cuvée   Trocken<sup>(n)</sup></b>		0,75 l	59,00 €

## COGNAC, WHISKEY & SCOTCH

<b>Hennessy VS</b>	40 %	3 cl	9,00 €
<b>JACK DANIEL'S<sup>(n)</sup></b>	40 %	3 cl	8,00 €
<b>Jameson</b>	40 %	3 cl	9,00 €
<b>Chivas Regal<sup>(1)</sup></b>	40 %	3 cl	9,00 €
<b>Glennfiddich</b>	40 %	3 cl	9,00 €

## APERITIF & DIGESTIF

<b>Apple Sour</b>	2 cl	3,50 €
<b>Erdbeer Lime<sup>(1)</sup></b>	2 cl	3,50 €
<b>Grappa</b>	2 cl	4,50 €
<b>Il Santo Sambuca</b>	2 cl	3,50 €
<b>Berliner Luft</b>	2 cl	3,50 €
<b>Ficken</b>	2 cl	4,00 €
 <b>Jägermeister</b>	2 cl	3,00 €
 <b>Jägermeister</b>	4 cl	4,50 €
<b>Melonen Schnaps</b>	2 cl	3,00 €
<b>Obstler / Williams Birne</b>	2 cl	3,00 €
<b>Ouzo 12</b>	2 cl	3,00 €
 <b>mit Eis und Zitrone</b>	3 cl	4,00 €
<b>Tequila weiß / braun<sup>(1)</sup></b>	2 cl	3,00 €
 <b>Vodka</b>	2 cl	3,00 €

## COCKTAIL-BAR

### XXL-Classics 13,00 €

**Caipirinha<sup>(1)</sup>**  
Cachaça, Lime Juice, Limetten und Rohrzucker

**Long Island Ice Tea<sup>(1,9)</sup>**  
Vodka, Gin, weißer Tequila, weißer Rum,  
Triple Sec, Zitronensaft, Zuckersirup und Pepsi-Cola

**Mai Tai<sup>(1,5,j)</sup>**  
Brauner Rum, weißer Rum, Mandelsirup,  
Ananas- und Orangensaft

**Sex on the Beach<sup>(1,5)</sup>**  
Vodka, Peachtree, Lime Juice, Zitronen-,  
Orangensaft und Grenadine

**Touchdown<sup>(1,5)</sup>**  
Vodka, Apricot Brandy, Grenadine,  
Maracujanektar und Zitronensaft

**Willenlos<sup>(5,j)</sup>**  
Vodka, brauner Rum, Mandelsirup, Grenadine,  
Maracujanektar, Ananas- und Orangensaft

**Zombie<sup>(5)</sup>**  
Vodka, Gin, weißer Tequila, weißer Rum, Grenadine,  
Maracujanektar, Zitronen- und Ananassaft

### XXL Mocktails - alkoholfreie Cocktails

<b>Coconut Kiss</b> - Cocos-, Erdbeersirup, Sahne, Ananassaft und Maracujanektar <sup>(5,d)</sup>	10,00 €
<b>Sunrise</b> - Maracujanektar, Zitronen-, Ananassaft, Mandelsirup und Grenadine <sup>(5,j)</sup>	10,00 €
<b>Wake Up</b> - Maracujanektar, Zitronen-, Orangensaft, Kiwi-, Mango- und Zuckersirup <sup>(5)</sup>	10,00 €
<b>Ipanema (Caipirinha alkoholfrei)</b> - Lime Juice, Limetten, Rohrzucker und Ginger Ale <sup>(1)</sup>	11,00 €
<b>Virgin Mojito (Mojito alkoholfrei)</b> - Soda und Ginger Ale, mit frischer Minze und Limettensaft <sup>(1)</sup>	11,00 €

## LONGDRINKS

<b>Bacardi +  / </b>	3 cl	10,00 €
<b>Chivas Cola<sup>(1,9)</sup></b>	3 cl	12,00 €
 <b>Gin Tonic<sup>(8)</sup></b>	3 cl	10,00 €
<b>GINSTR Tonic<sup>(8)</sup></b>	3 cl	13,00 €
<b>Havana Club +  <sup>(1,9)</sup></b>	3 cl	10,00 €
<b>Hennessy Cola<sup>(1,9)</sup> /  <b>Apfel</b></b>	3 cl	12,00 €
<b>JACK DANIEL'S<sup>(n)</sup> +  <sup>(1,9)</sup></b>	3 cl	10,00 €
 <b>+ Dose Red Bull<sup>(1,3,9,11)</sup></b>	3 cl	11,00 €
<b>Malibu Maracuja</b>	3 cl	10,00 €
 <b>Vodka Lemon<sup>(8)</sup> +  <b>Säfte</b></b>	3 cl	10,00 €
<b>Vodka + Dose Red Bull<sup>(1,3,9,11)</sup></b>	3 cl	11,00 €

<b>JACK DANIEL'S<sup>(n)</sup></b>	40 %	0,70 l / 1,00 l	110,00 € / 150,00 €	<b>BOTTLES</b> Zu den Flaschen je: 1,00 l  <sup>(1,9)</sup> oder 1,00 l  Säfte <sup>(1,3,9)</sup> oder 4 x 0,20 l Flasche  <sup>(1,9)</sup> oder 4 x Dose Red Bull <sup>(1,3,9)</sup> (NICHT CHAMPAGNE) *zusätzlich nur bei Flaschenkauf  <sup>(1,9)</sup> 1,00 l 10,00* €  Säfte <sup>(1,3,9)</sup> 1,00 l 10,00* €  <sup>(1,9)</sup> 5 x 0,20 l 10,00* € (NICHT CHAMPAGNE)
<b>Hennessy</b>	40 %	0,70 l	130,00 €	
 <b>Jägermeister</b>	35 %	1,00 l	120,00 €	
<b>Havana</b>	40 %	1,00 l	120,00 €	
<b>Malibu</b>	21 %	1,00 l	100,00 €	
 <b>Gin</b> 	40 %	0,70 l	100,00 €	
<b>GINSTR</b>	44 %	0,50 l	100,00 €	
<b>Chivas Regal</b>	40 %	0,70 l	130,00 €	
 <b>9 MILE</b>	40 %	0,70 l	100,00 €	
<b>Grey Goose Vodka</b>	40 %	0,35 l / 0,70 l	80,00 € / 140,00 €	
<b>Grey Goose Vodka</b>	40 %	1,50 l / 3,00 l	270,00 € / 550,00 €	
<b>Grey Goose Vodka</b>	40 %	4,50 l / 6,00 l	850,00 € / 1.000,00 €	
<b>Belvedere Vodka</b>	40 %	0,70 l / 1,75 l	150,00 € / 340,00 €	

BEGETRÄNKE-STAFFELUNG ZU DEN FLASCHEN (NICHT CHAMPAGNE): 1,50 l oder 1,75 l Flasche 2,00 l Beigetranke oder 8 Dosen Red Bull | 3,00 l Flasche 4,00 l Beigetranke oder 16 Dosen Red Bull | 4,50 l Flasche 6,00 l Beigetranke oder 24 Dosen Red Bull | 6,00 l Flasche 8,00 l Beigetranke oder 32 Dosen Red Bull

## APPETIZERS & FINGERFOOD

<b>Große Portion Pommes Frites</b> (mit Trüffel Mayo 4,00 € Aufpreis) (a,a1,c,d,m,l,t,1)	8,00 €
<b>Große Portion Sweet Potatoe Fries</b> (mit Trüffel Mayo 4,00 € Aufpreis) (a,a1,c,d,m,l,t,1)	9,50 €
<b>Nacho Chips - Mit feurigem Salsa-Dip</b> (mit Cheddar-Cheese überbacken 2,00 € Aufpreis) (a,c,d,j,1,2)	6,00 €
<b>Bruschetta (4 Stück) - Mit Tomaten, Basilikum, Knoblauch und Olivenöl</b> (a, a1,a2)	8,50 €
<b>NEU Gebratene Garnelen</b> - Fünf Black Tiger Garnelen, angemacht mit Pfeffer, Salz und Zitronen, dazu Knoblauchbrot (a, a1,a2,e,f)	12,50 €
<b>Rinder Carpaccio</b> - Mit Rucola, frisch gehobeltem Grana Padano, Oliven-Öl und Balsamico Creme (c,d)	14,00 €
<b>Mozzarella-Stangen in Kartoffelpanade</b> - Goldgelb gebacken mit Pommes Frites und dazu Dip nach Wahl (a,a1,c,d,i,j,l,m,3)	16,00 €
<b>Chicken Wings</b> - Mit BBQ-Dip und Pommes Frites (a,a1,a2,c,d,i,j,6)	16,00 €
<b>Chicken Tender</b> - Lange saftige Chicken Nuggets mit Chunky Salsa oder Asia süß-sauer Dip und Pommes Frites (a,a1,c,d,i,j,6)	16,00 €
<b>NEU Slider Cheeseburger</b> (a,a1,c,d,h,k,l,m,2) 3 Hausgemachte Mini Cheeseburger im Burger-Bun mit Cheddar Cheese, Romana-Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, hausgemachter Burger-Sauce und Pommes Frites	22,50 €

## SALADS

Jeder Salat wird mit selbstgebackenem Brot serviert (a)

<b>Großer gemischter Salatteller</b> - Verschiedene Blattsalate, Baby-Spinat, Rucola, Gurken, Cherry Tomaten, Mais und Radischen	13,00 €
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Zusätzlich Feta-Würfel</b> (d) 3,00 €</li> <li>• <b>Zusätzlich Thunfisch</b> (e) 5,00 €</li> <li>• <b>Zusätzlich Räucherlachstreifen</b> (e) 7,00 €</li> <li>• <b>Zusätzlich Camembert &amp; Preiselbeeren</b> (a,a1,c,d,t) 6,50 €</li> <li>• <b>Zusätzlich Putenschnitzelstreifen</b> (a,a1,c,d,t) 7,50 €</li> <li>• <b>Zusätzlich Black Tiger Garnelen</b> (e) 10,50 €</li> </ul>	
<b>Caesars Salad Classic</b> - mit Romana-Salat, Cherry-Tomaten, Caesars Dressing, Croutons und frisch gehobeltem Grana Padano (a,a1,c,d)	15,00 €
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Zusätzlich Hähnchenbrustfilet</b> 6,00 €</li> <li>• <b>Zusätzlich Black Tiger Garnelen</b> (e) 10,50 €</li> </ul>	
<b>Palm Beach Maultaschensalat</b> (a,a1,c,d,l,1,2,3,4,6) Verschiedene Blattsalate, Baby-Spinat, Rucola, Gurken, Cherry Tomaten, Mais, Radischen, gebratenen Maultaschen und Zwiebeln	17,00 €
<b>Palm Beach Putensalat</b> (a,a1,c,d,l,1,2,3,4,6) Verschiedene Blattsalate, Baby-Spinat, Rucola, Gurken, Cherry Tomaten, Mais, Radischen und gebratenen Putenbrustfiletstreifen	17,00 €
<b>Palm Beach „Special Salat“</b> (a,a1,c,d,l,1,2,3,4,6) Verschiedene Blattsalate, Baby-Spinat, Rucola, Gurken, Cherry Tomaten, Mais, Radischen, gebratenen Putenbrustfiletstreifen und Maultaschen	21,50 €
<b>NEU Palm Beach „Fitness Salat“</b> - Verschiedene Blattsalate, Baby-Spinat, Rucola, Cherry Tomaten, Hähnchenbrustfiletstreifen, Feta-Würfel und gebratenen Pilzen, dazu Olivenöl und Balsamico (a,a1,c,d,i,j,1,m,2)	20,50 €

**Sonoma Salat 24,00 €** (a,a1,c,d,i,j,2,2,4,6,7)

Verschiedene Blattsalate, mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet, Avocado, Speck, Mais, Zwiebelringen, Cherry-Tomaten, Ziegenkäse und glasierten Walnüssen, dazu leckeres Haselnuss-Senf-Vinaigrette

**AUCH VEGETARISCH**  
(ohne Eiklar und Speck)  
17,00 €



**Wählen Sie Ihr Dressing:** (c,d,a1,i,j,2,m,2)

Unser leckeres Hausdressing, Essig-Öl-Dressing, Caesars-Dressing oder Haselnuss-Senf-Vinaigrette

## PASTA

Alle Nudelgerichte können auch gegen einen Aufpreis von 2,50 € überbacken serviert werden.

Stellen Sie Ihren Favoriten zusammen. Wählen Sie Ihre Pasta:

*Spaghetti, Rigatoni, Tagliatelle oder Vollkornnudeln und dazu unsere hausgemachten Soßen*

<b>Pomodoro</b> - Tomatensoße mit frischem Basilikum (a,a1,a3,2,4)	13,00 €
<b>Aglio e Olio</b> - Mit Kirschtomaten, Olivenöl und Knoblauch (a,a1,a3)	13,00 €
<b>Mozzarella</b> - Tomaten-Sahnesoße mit frischem Mozzarella (a,a1,a3,d)	14,00 €
<b>Alla Panna</b> - Mit Schinken in Sahnesoße (a,a1,a3,c,d,1,2,6,10)	15,00 €
<b>Cacciatore</b> - Mit Putenbruststreifen, frischen Champignons und Jäger-Rahm-Soße (a,a1,a3,d,1,2,6)	16,50 €
<b>NEU Bolognese</b> - Italienisches Ragout vom Rind mit fein geschnittenen Zwiebeln, Sellerie, Karotten und Tomatensauce (a,a1,a3,1,2,4)	16,50 €
<b>NEU Spaghetti aus dem Parmesan Leib mit frisch gehobeltem Trüffel</b> (a,a1,a3,d) (Auch als kleine Portion 19,50 €)	24,00 € ohne Trüffel 18,00 €

## PIZZA

GRÖßE 38 cm Ø, NEU GLUTENFREI GRÖßE 26,5 cm Ø

<b>Pizza Margherita</b> (a,a1,c,d) Mit Tomatensoße und Käse	14,00 €
<b>Pizza Salami</b> (a,a1,c,d,m,1,2,4,6,10) Mit Tomatensoße, Käse und Salami (Schweinesalami)	16,00 €
<b>Pizza Schinken</b> (a,a1,c,d,m,1,2,4,6,10) Mit Tomatensoße, Käse und Schinken	16,00 €
<b>Pizza Quattro Gusti</b> (a,a1,c,d,1,2,4,6,10) Mit Tomatensoße, Käse, Salami, Schinken, frischen Champignons und Paprika	17,50 €
<b>Pizza Tonno</b> (a,a1,c,d,e,2,4,5,6) Mit Tomatensoße, Käse, Thunfisch und Zwiebeln	17,50 €
<b>Pizza Sucuk</b> (a,a1,c,d,m,1,2,4,6) Mit Tomatensoße, Käse und Sucuk	17,50 €
<b>Pizza Vegetaria</b> (a,a1,c,d) Mit Tomatensoße, Käse, Cherry Tomaten, Feta und Rucola	18,00 €
<b>NEU Trüffel Pizza</b> (a,a1,c,d) Mit Tomatensoße, Käse und frisch gehobeltem Trüffel	21,00 €

## BURGERS

<b>The Cheese Burger</b> (a,a1,c,d,h,k,l,m,2) 180g saftiges irisches gras fed beef (200g US PRIME CUT ANGUS BEEF 2,00 € Aufpreis) im Brioche-Bun mit Cheddar Cheese, Romana-Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, hausgemachter Burger-Sauce und als Beilage Pommes Frites (mit Glutenfreien Bun 1,50 € Aufpreis)	19,50 €
<ul style="list-style-type: none"> <li>Extra 180g Irisches gras fed beef Burger-Patty 5,00 €</li> <li>Extra Bacon 2,00 €</li> <li>Extra Cheddar Cheese 2,00 €</li> <li>Extra Jalapeños 1,50 €</li> <li>Extra Avocado 4,00 €</li> <li>Portion Trüffel Mayo 4,00 €</li> <li>Portion Trüffel 9,00 €</li> </ul>	
<b>Chicken Burger „Asia Style“</b> (a,a1,c,k,l,2) 200g Hähnchenfleisch in einer Crunchy-Flake-Panade im Brioche-Bun mit Romana-Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Asia süß-sauer Soße und als Beilage Pommes Frites	19,50 €
<b>Camembert Burger</b> (a,a1,c,d,h,i,j,k,l,m,1,2,7) Panierter Camembert-Käse im Brioche-Bun mit Romana-Salat, frische Gurken, Tomaten, Preiselbeersauce und als Beilage Pommes Frites	19,00 €
<b>Green Planet</b> (a,a1,c,d,h,k,l,m,1,2) 100% Veganes Burger Patty aus Grünkohl, Hanfnüssen, Pastinaken und Zwiebeln im Brioche-Bun (Vegan mit Glutenfreien Bun Aufpreis 1,50 €), mit Romana-Salat, Tomatenscheiben, gegrillte Zucchini, Paprika, hausgemachtes Tomaten-Senf Relish und als Beilage Pommes Frites	20,50 €

**California Dream 24,50 €** (a,a1,a2,c,d,h,k,l,m,2)

200g US PRIME CUT ANGUS BEEF im Brioche-Bun mit Cheddar Cheese, Lollo Bianco Salat, Tomatenscheiben, Avocado, frittierte Onion Rings, Sweet & Sour Soße und als Beilage Pommes Frites.



Alle Burger können auch gegen einen Aufpreis von 2,50 € mit Süßkartoffel-Pommes bestellt werden.

## DESSERT

<b>Hausgemachtes Pana Cotta</b> (a,c,d,i,j,1) Im Glas mit frischer Himbeersauce	6,00 €
<b>Churros</b> (a,a1,c,d,i,j,1,1) Traditionelles spanisches Spritzgebäck mit Puderzucker und Nutella	9,00 €
<b>Lava Cake Schoko-Soufflé</b> (a,a1,c,d,h,i,j,1,2) Mit Schoko-Soße und Sahne (zusätzlich eine Kugel Vanille-Eis Aufpreis 2,00 €)	9,50 €
<b>Kaiserschmarrn</b> - Mit Apfelmus und Puderzucker oder wahlweise mit Nutella (zusätzlich eine Kugel Vanille-Eis Aufpreis 2,00 €) (a,a1,c,d,i,j,1,2)	9,50 €
<b>NEU New York Cheesecake</b> - Mit hausgemachter Himbeersauce und frischen Beeren (a,a1,c,d,h,i,j,1,3)	9,00 €
<b>NEU Lotus Caramel Cheesecake</b> (zusätzlich eine Kugel Vanille-Eis Aufpreis 2,00 €) (a,a1,c,d,h,i,j,1,3)	9,00 €
<b>NEU Dessert Platte 30,00 €</b> - Eine leckere Kombination unserer Dessertauswahl (a,a1,c,d,i,j,1,2,3)	

## STEAKS & MORE

<b>Argentinisches Rumpsteak vom Grill (230g) mit Kräuterbutter</b> (d,5,6)	42,00 €	
extra Beilagen zum Steak gegen Aufpreis: (a,a1,a2,a3,c,d,i,j,m,l,t,1,2,3,4,6)		
Beilagensalat	6,00 €	
Caesar-Salat-Classic Beilage	7,00 €	
Pommes Frites	5,00 €	
Selbstgebackenes Brot	2,00 €	
Spätzle	6,00 €	
Grillgemüse	6,50 €	
Süßkartoffel-Pommes	7,00 €	
Braten- / Rahm- / Madagascars- / Pfeffer-Soße	3,00 €	
Portion Trüffel Mayo	4,00 €	
Portion Trüffel	9,00 €	
Spaghetti aus dem Parmesan Leib mit frisch gehobeltem Trüffel	24,00 €	

**XXL Oberländer Currywurst** (a,a1,c,h,i,j,k,l,t,1,4,6) 13,50 €  
Mit Pommes Frites (mit Süßkartoffel-Pommes 2,50 € Aufpreis)

**Paniertes Schweineschnitzel** (a,a1,c,h,i,j,k,l,t,1,2,4,6) 15,50 €  
Mit Pommes Frites und Salat (mit Spätzle & Soße 3,50 € Aufpreis, mit Süßkartoffel-Pommes 2,50 € Aufpreis)

**Knusperschnitzel (300g)** (a,a1,c,h,i,j,k,l,t,1,2,4,6) 19,50 €  
Vom Schwein, in Knusperpanade mit Pommes Frites und Salat (mit Spätzle & Soße 3,50 € Aufpreis, mit Süßkartoffel-Pommes 2,50 € Aufpreis)

**Paniertes Putenschnitzel** (a,a1,c,h,i,j,k,l,t,1,2,4,6) 18,50 €  
Mit Pommes Frites und Salat (mit Spätzle & Soße 3,50 € Aufpreis, mit Süßkartoffel-Pommes 2,50 € Aufpreis)

**Gegrilltes Putensteak** (a,a1,c,h,i,j,k,l,t,5,6) 20,50 €  
Serviert mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Salat (mit Spätzle & Soße 3,50 € Aufpreis, mit Süßkartoffel-Pommes 2,50 € Aufpreis)

**Käsespätzle** - Mit Röstzwiebeln und einem kleinen Beilagensalat (a,a1,c,d,2) 15,50 €

**GAMBA SPECIAL 55,00 €** (a,e)

**700 GRAMM**

Die Gambas werden geschält in einer Weißwein-Knoblauchsauce angebraten und mit hausgemachtem Knoblauch-Brot serviert. Aufpreis zusätzlich pro Portion Tagliatelle 8,00 €.



## KIDS CORNER

For kids only up to age 12 - Für Kinder nur bis 12 Jahren!

<b>Pinocchio</b> - Spaghetti mit Tomatensoße (a,a1,c,d,m,2,6)	7,00 €
<b>Timon</b> - Mini Cheeseburger mit Pommes Frites (a,a1,c,d,l,2,6)	10,50 €
<b>Simba</b> - Kinder Teller mit Mini Cheeseburger, 2 Chicken Tender und Pommes Frites (a,a1,c,d,i,j,l,2,6)	12,50 €

## ANGEBOT DER WOCHE

<b>Tagliatelle al Salmone</b> (a,a1,c,d,e,2,4,6) Tagliatelle in Sahnesauce mit Noilly Prat, Räucherlachsstreifen, Rucola und Cherry-Tomaten	19,00 €
<b>Tagliatelle Aglio e Olio</b> (a,a1,c,d,e,f,1,2) Tagliatelle mit Kirschtomaten, dazu geschälte Black Tiger Garnelen	21,00 €
<b>Spaghetti aus dem Parmesan Leib</b> (a,a1,a3,d) Mit frisch gehobeltem Trüffel	24,00 € ohne Trüffel 18,00 €
<b>Pinsa al Salmone</b> (a,a1,c,d,h) mit Schmand, Kirschtomaten, Rucola, Räucherlachsstreifen	17,50 €
<b>Pinsa Parma</b> (a,a1,c,d,m,1,2,4,6) mit Tomatensoße, Parmaschinken, Rucola, frisch gehobeltem Grana Padano	17,50 €



Allergen-Hinweise und Zusatzstoffe:

- a) Glutenhaltiges Getreide (a1 Weizen, a2 Gerste, a3 Dinkel)
- b) Lupinenprodukte (z. B. Lupinensmehl)
- c) Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse
- d) Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse einschließlich Laktose
- e) Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse
- f) Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse
- g) Meeresfrüchte (Muscheln, Tintenfische, Schnecken)
- h) Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse
- i) Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse
- j) Schalenfrüchte (1) Haselnüsse, (2) Walnüsse, (3) Mandeln, (4) Paranüsse, (5) Pistazien) und daraus hergestellte Erzeugnisse

- k) Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse
- l) Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse
- m) Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse
- n) Sulfite
- o) Geteinte vom Schwein
- p) Rohn Speisen von Gluten, Soja, Ei, Erdnüssen, Schalenfrüchten und Sesam enthalten
- q) Kreuzverbindungen bei Frittierungsgeräten

- 1) mit Farbstoff (auch natürliche)
- 2) mit Konservierungsstoff
- 3) mit Süßholzwurzel
- 4) mit Phosphat
- 5) Antioxidationsmittel
- 6) mit Geschmacksverstärker
- 7) geschwärzt (über E579, S95)
- 8) chinahaltig
- 9) koffeinhaltig
- 10) mit Alkohol
- 11) mit Lysin
- 12) enthält eine Phenylalaninquelle

Allergenhinweise der Produkte Stand: 01.06.2023. Änderungen der Hersteller vorbehalten. Für Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.  
Gerichte können von Abbildungen abweichen.

PALM BEACH STUTTGART GmbH - Sportsbar & Restaurant  
Mercedes Str. 73b - 70372 Stuttgart - Tel: 07 11 / 16 22 11 99



alle Preise inkl. ges. MwSt. Karte Stand 30. März 2024  
Die Abbildungen können von den tatsächlichen Gerichten & Getränken abweichen.  
www.PALMBEACH-STUTTGART.de

