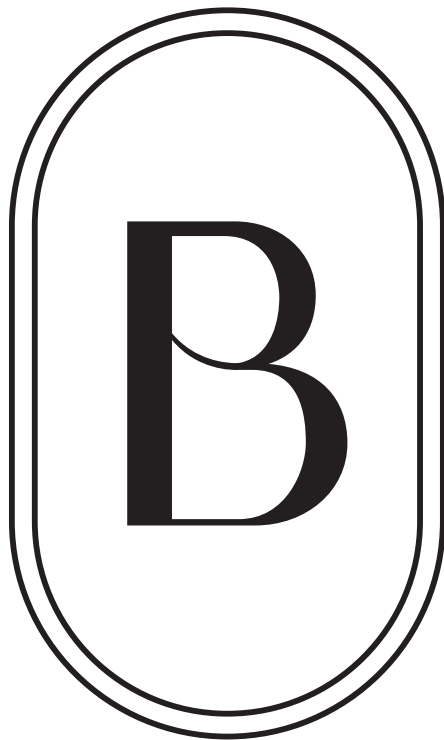


LE BON GOÛT



SPEISEN

GETRÄNKE

SPEISEN

FLÜSSIGES

Tom Kha Taohu Suppe

mit Kokosmilch, Galgant, Gemüse und Pilzen, dazu gebratener, mariniertes Tofu und Koriander

pflanzlich, laktosefrei, glutenfrei

7,50 €

VORAB

Bauernbrot Bruschetta

mit bunten Kirschtomaten, Rucola, Basilikum, cremigem Aceto Balsamico und geriebenen, gereiftem Gondino

pflanzlich, laktosefrei

11,50 €

Rindertatar

mit Gremolata und Olivenöl verfeinert, dazu Wachtelei, gebratener Römersalat, Meerrettich Joghurt, Paprika Creme und Schwarzbrot Hippe

18,90 €

Beilagensalat

Blattsalat, Tomate, Gurke, geröstete Kerne

6,60 €

Großer Salat „Bellevue“

mit Blattsalaten, Kartoffelsalat und mariniertes Rohkost, hausgemachte Vinaigrette, geröstete Kerne und Brot

14,50 €

- mit gebratenem Hähnchenbrust Filet

18,50 €

- mit karamellisiertem Ziegenfrischkäse

18,90 €

MITTENDRIN

Möhren Bolognese mit Kirschtomaten und gebratenem Hack auf langer Fusilli Pasta, dazu knuspriges Rosmarin Pangrattato, Chipotle Salsa und Möhrengrün Pesto Creme pflanzlich	14,90 €
Gebratene Riesengarnelen und Jakobsmuscheln auf Gnocchi mit Pinienkernen, wildem Brokkoli, Mus von fruchtiger, gegrillter Paprika und Kafir Mandel Schaum	21,90 €
Gebratene Spinatknödel mit Grillzucchini mit Blattsalat, Pesto und geriebenem Grana Padano vegetarisch	23,10 €
Käsespätzle mit Bergkäse, dazu hausgemachte Röstzwiebeln vegetarisch	17,50 €
Maultaschen mit Zwiebelschmelze mit schwäbischem Kartoffelsalat, gemischtem Salat und Jus	17,90 €
Paniertes Schnitzel vom Kalb mit schwäbischem Kartoffelsalat, Zitronenschnitz, Preiselbeeren	28,90 €
Zwiebelrostbraten vom irischen Weiderind - mit geschmälzten Zwiebeln, Spätzle, Jus	29,90 €
- mit Maultasche, geschmälzten Zwiebeln, Spätzle und Jus	32,90 €

Beilagen:

Steak House Fries
6,20€

Grillgemüse
5,90€

Dips:

Trüffelmayonnaise

Ketchup

Mayonnaise

FINAL

Mandarinen Creme brûlée
mit Ingwer und Honigperlen
vegetarisch

11,70 €

Waldbeeren Tartelette
mit Cheese Cake Mousse, Lemon Curd und Himbeer Crisp
vegetarisch

10,80 €

FÜR DEN NACHWUCHS

Spätzle mit Soße

7,90 €

Pasta mit Tomatensauce

7,90 €

Bitte fragen Sie auch nach unseren wechselnden Tagesangeboten

BE
LLE
VUE

Inklusivpreise in Euro

GETRÄNKE

ALKOHOLFREI

Teinacher

Mineralwasser	0,33l	3,30 €
naturell / medium	0,75l	7,30 €
Genuss-Schorle	0,33l	4,10 €
Apfel / Apfel-Johannisbeere		
Genuss Limonade	0,33l	4,10 €
Zitrone ⁴ / Orange-Mandarine ^{3,4} / Rhabarber-Mirabelle ⁴		
Genuss Cola – Mix	0,33l	4,10 €
Genuss Eistee	0,33l	4,10 €
Pfirsich ^{4,5} / Zitrone ^{4,5}		
Bitter Lemon	0,25l	3,90 €
Tonic Water ²	0,25l	3,90 €
Ginger Ale	0,25l	3,90 €
Coca Cola	0,20l	3,70 €
Coca Cola light / zero	0,20l	3,70 €
<i>Vaihinger Niehoff's Nektar</i>		
Schwarze Johannisbeere	0,20l	3,80 €
Cranberry	0,20l	3,80 €

FRISCH		
Orangensaft	0,20l	4,50 €
BIER		
<i>Regionales Bier von Schönbuch Bräu</i>		
Naturtrüb vom Fass	0,33l	4,10 €
Horst Hell	0,33l	4,10 €
Naturpark Radler	0,33l	3,90 €
Hefeweizen	0,50l	5,20 €
Hefeweizen alkoholfrei	0,50l	5,20 €
Helles Lager alkoholfrei	0,33l	3,90 €
AFTER DINNER DRINKS		
Absolut Vodka	4 cl	4,90 €
Havana Club Rum 3y	4 cl	4,90 €
Jameson Irish Whisky	4 cl	4,90 €
GINSTR Stuttgart Dry Gin	4 cl	5,60 €
Monkey 47 Dry Gin	4 cl	5,60 €
Monkey 47 Sloe ³ Gin	4 cl	5,90 €
Tanqueray London Dry Gin	4 cl	5,40 €
Tanqueray Royale ³ Blackcurrant distilled Gin	4 cl	5,60 €
als Longdrink zzgl. 3,90 €		

APERITIF / SPRITZ

Campari Amalfi ³ Campari, Bitter Lemon	0,20l	8,50 €
Belsazar rosé & Tonic Water ^{2,1l}	0,20l	8,50 €
Aperol Spritz ^{2,3,1l} Aperol, Secco, Teinacher	0,20l	8,90 €
Campari Spritz ^{2,3,1l} Campari, Secco, Teinacher	0,20l	8,90 €

SECCO / PRISECCO

Bellevue Secco weiß	0,10l	6,00 €
	0,75l	38,50 €
Manufaktur Jörg Geiger „Bio Weiss“ alkoholfrei	0,10l	6,00 €
	0,75l	38,50 €

WEINE

Weiss:

Emil Bauer Sauvignon Blanc, Pfalz ^{II}

Rebsorte: Sauvignon Blanc - Alkoholgehalt: 12,5vol%

Herkunft Landau-Nußdorf, Pfalz, Deutschland

Kurzbeschreibung: Aromen von Stachelbeere, Limette und Johannisbeere.

Knackig trocken und herrlich unkomplizierter Wein.

Gut eingebautes Säurespiel.

0,20l 7,90 €

0,75l 27,50 €

Heitlinger Pinot Blanc ^{II}

Rebsorte: Weißburgunder - Alkoholgehalt: 13vol%

Herkunft Kraichgau, Baden, Deutschland

Kurzbeschreibung: Aromen nach weißen Blüten und reifen gelben Früchten.

Am Gaumen frisch, fruchtig mit einer gut integrierten und lebendigen Säure.

Ein unkomplizierter Wein.

0,20l 8,00 €

0,75l 28,00 €

Heitlinger Pino Gris ^{II}

Rebsorte: Grauburgunder - Alkoholgehalt: 13vol%

Herkunft Kraichgau, Baden, Deutschland

Kurzbeschreibung: Aromen von reifen gelben Früchten. Am Gaumen frisch

und fruchtig, ausgewogenes Säurespiel. Lang anhaltender Abgang

0,20l 8,00 €

0,75l 28,00 €

Weingut Seeger, Cuvee Georg ^{II}

Rebsorten: Weisser Burgunder, Grauer Burgunder, Chardonnay und Auxerrois

Alkoholgehalt: 12vol%

Herkunft Badische Bergstraße, Baden, Deutschland

Kurzbeschreibung: reife Melonen und Vanille, weicher harmonischer Abgang.

Ausbau der einzelnen Rebsorten 10-12 Monate in kleinen Eichenholzfässern.

Kräftige, sehr samtige Weissweincuvée.

0,20l 8,00 €

0,75l 32,00 €

Bruker Sauvignon Blanc ^{II}

Rebsorte: Sauvignon Blanc - Alkoholgehalt: 13,5vol%

Herkunft Großbottwar, Württemberg Deutschland.

Kurzbeschreibung: Aromen von Stachelbeere, Apfel, Schwarzen

Johannisbeeren und Zitronengras. Zugänglich durch Restsüße

und ausbalanciertes Säurespiel.

0,75l 27,50 €

Santa Sofia Lugana DOC ^{II}

Rebsorte: Trebiano die Lugana - Alkoholgehalt: 13,0vol%

Herkunft Veneto, Italien

Kurzbeschreibung: Florale Aromen und Mandeln. Sanfte Säure.

0,75l 29,50 €

WEINE

Weiss:

Weingut Aldinger, Grauburgunder ^{II}

Rebsorte: Grauburgunder - Alkoholgehalt: 12,0vol%

Herkunft Fellbach, Württemberg, Deutschland

Kurzbeschreibung: Feine Frucht von Grapefruit und Boskop-Apfel. Dezent kräuterige Würze mit elegant eingebauter Säure. Spontane Gärung im Holzfass. Danach Lagerung in gebrauchten Holzfässern.

0,75l 29,00 €

Weingut Aldinger, alte Reben Riesling ^{II}

Rebsorte: Riesling - Alkoholgehalt: 12,5vol%

Herkunft Fellbach, Württemberg, Deutschland

Kurzbeschreibung: Aromen von Mango, weissem Pfirsich und erfrischender Zitronenmelisse. Mineralisch mit spannendem Säurespiel.

Ausbau im Edeldstahltank.

0,75l 29,50 €

Weingut Bassermann Jordan, Chardonnay ^{II}

Rebsorte: Chardonnay - Alkoholgehalt: 12,0vol%

Herkunft Deidesheim, Pfalz, Deutschland

Kurzbeschreibung: Aromen von gelben exotischen Früchten, feine Mineralität, Körperreich, schmelzend. Sortentypisch aromatisch durch teilweise Holzfass-Feinhefe und Edeldstahltank Lagerung.

0,75l 31,00 €

Weingut Dr. Bürklin Wolf ^{II}

Rebsorte: Riesling - Alkoholgehalt: 12vol%

Herkunft Wachenheim, Pfalz, Deutschland

Kurzbeschreibung: Aromen von Mango, roter Apfel, feine Blüten. Klare Mineralität. Ausbau im Doppelstückholzfass gut eingebundene Säurestruktur.

0,75l 32,00 €

Rosé:

Bruker Faust Rosé ^{II}

Rebsorte: Merlot/ Lemberger/ Spätburgunder - Alkoholgehalt: 13vol%

Herkunft Großbottwar, Württemberg, Deutschland

Kurzbeschreibung: Aromen von Erdbeere und Kirsche. Körperreich durch den Merlot Anteil, ausbalanciertes Säureverhältnis durch Lemberger.

0,20l 7,50 €

0,75l 27,50 €

Weingut Aldinger Bentz Rosé ^{II}

Rebsorte Spätburgunder: Lemberger, Trollinger, Merlot und Cabernet

Alkoholgehalt: 11,5vol%

Herkunft Fellbach, Württemberg Deutschland

Kurzbeschreibung: Aromen von roten Früchten wie Kirsche, Erdbeere und Johannisbeere. Würzige Untermalung und Highlight durch Anklänge von Holunderblüte.

0,75l 27,50 €

WEINE

Rot:

Heitlinger Pinot Noir ^{II}

Rebsorte: Spätburgunder - Alkoholgehalt: 12,5vol%

Herkunft Kraichgau, Baden, Deutschland

Kurzbeschreibung: Aromen von roten Früchten und erdiger Würze. Kirsche, Schwarze Johannisbeere und Waldbeere. Feine Tannin Struktur, 8-12 Monate Reifung in gebrauchten Barriques.

0,20l 10,50 €

0,75l 40,50 €

Weingut Le Pas de la Beaume ^{II}

Rebsorte: Grenache, Syrah, Cinsault - Alkoholgehalt: 14,5vol%

Herkunft Cotes du Rhone, Frankreich

Kurzbeschreibung: Aromen von frischen roten Früchten wie Johannis- und Erdbeere. Würzig und gut eingebaute Tannine.

0,75l 30,00 €

Weingut Sasseo Primitivo ^{II}

Rebsorte: 100% Primitivo - Alkoholgehalt: 14,5vol%

Herkunft Apulien, Italien

Kurzbeschreibung: Aromen von Pflaume, Konfitüre aus roten Früchten und süßen Gewürznoten. Voller Körper, angenehme Tanninstruktur. Lang anhaltender Wein.

0,75l 31,00 €

Weingut Bruker, Black Berry ^{II}

Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Syrah, Cabernet Franc - Alkoholgehalt: 14%

Herkunft Großbottwar, Württemberg, Deutschland

Kurzbeschreibung: Aromen von dunklen Früchten, würzig wie Zeder, Vanille, Kakao, Pfeffer. Am Gaumen ist der Wein vollmundig, saftig und samtig. Lang anhaltender Abgang.

0,75l 34,00 €

Schorle:

Weinschorle ^{II}

0,20l 4,90 €

DIGESTIF

Frangelico ^{3,H}		2 cl	3,50 €
Ramazzotti ^{3,7}		4 cl	4,00 €
Talisker 10y		2 cl	5,40 €
Humbel No. 2	Kirsch	2 cl	6,90 €
Humbel No. 5	Mirabelle	2 cl	7,20 €
Humbel No. 8	Birne	2 cl	6,90 €
Grappa Moscato		2 cl	5,80 €

COCKTAILS

Havanna Verde Mojito Havana Club Verde, Soda, Limette	9,50 €
Moscow Mule Absolut Vodka, ORGANICS Ginger Beer, Gurke	9,50 €
Old Fashioned ³ Johnny Walker, Angostura Bitter, Zuckersirup, Orange	9,50 €

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Crodino Spritz Crodino, Limette, Prisecco alkoholfrei	8,50 €
--	--------

HEISSGETRÄNKE

Café Crema ¹	3,60 €
Cappuccino ¹	3,90 €
Latte Macchiato ¹	3,90 €
Espresso ¹	2,80 €
Doppelter Espresso ¹	3,80 €
Teespezialitäten verschiedene Sorten	3,30 €
Heiße Schokolade ^{D/1}	3,60 €



Allergene und Zusatzstoffe unserer Gerichte

Flüssiges

Tom Kha Taohu Suppe V +, E

Vorab

Bruschetta V +, N, I, G1, 17
Rindertatar Ri, N, F, B
Beilagensalat V +, N, H, I, E, 17
Salat „Bellevue“ V +, N, H, I, 17
mit Hähnchen Ge
mit Ziegenfrischkäse Ve, Ziegenmilch

Mittendrin

Möhren Bolognese N, H, E, G1
Riesengarnelen und Jakobsmuscheln Fi, N, F, B, E, H, Alkohol, 11
Gebratene Spinatknödel Ve, N, F, B, G4
Käsespätzle Ve, N, F, B
Maultasche mit Zwiebelschmelze Ri, Sc, F, N, B, H, 18, H, E, I, Alkohol, 11
Paniertes Schnitzel vom Kalb Ri, N, F, B, I
Zwiebelrostbraten Ri, H, E, Alkohol, 11, F, N, B
Zwiebelrostbraten mit Maultasche Ri, Sc, H, E, Alkohol, 11, F, N, B, 18

Final

Mandarinen Creme brûlée Ve, N, F, B, G1
Waldbeeren Tartelette Ve, N, F, B, Alkohol

Für den Nachwuchs

Spätzle mit Soße Ve, N, F, B, H, E, Alkohol, 11
Pasta mit Tomatensauce V +, N, H

Beilagen und Dips

Steak House Fries V +
Grillgemüse V +
Trüffelmayonnaise V +, I, 4
Ketchup V +, 7
Mayonnaise V +, I, 4

Enthaltene Zusatzstoffe

1. Koffein
 2. Chinin
 3. Farbstoff
 4. Antioxidationsmittel
 5. Konservierungsstoffe
 6. Geschmacksverstärker
 7. Süßungsmittel
 8. Taurin
 9. Aromastoffe
 10. Enthält Phenylalaninquelle
 11. Sulfite
 12. Erhöhter Koffeingehalt (32mg/100ml)
 13. Süßstoff
 14. Stabilisatoren (mit Phosphat)
 15. Überzugsmittel/gewachst
 16. Benzolsäure
 17. Stabilisatoren(geschwärzt)
 18. Verwendung von Nitritpökelsalz
- Sc Schwein
Ri Rind
Ge Geflügel
Sh Schaf
Zi Ziege
Fi Fisch
Wi Wild

Ve Vegetarisch
V+ Vegan

Enthaltene Allergene

- A. Krebstiere
B. Eier
C. Fisch/Fischerzeugnisse
D. Erdnüsse
E. Soja/Sojaerzeugnisse
F. Milch/Milchzucker
G. Schalenfrüchte
G1 Mandel
G2 Haselnüsse
G3 Walnüsse
G4 Cashewnüsse
G5 Pecannüsse
G6 Paranüsse
G7 Pistazien
G8 Macadamianüsse
G9 Queensland Nüsse
H. Sellerie
I. Senf
J. Sesam
K. Schwefeldioxid/Sulfit ab 10mg/Kg/L
M. Weichtiere
N. Weizen
O. Roggen
P. Gerste
Q. Hafer
R. Grünkern
S. Dinkel
T. Urkornarten wie Kamut/ Khorasan-Weizen und Einkorn



04/2024