

Unser Angebot aus der Casinoküche

von 12:00 - 18:00 Uhr

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle <i>Beef-broth with sliced pancakes</i>	4,50 €
große Portion in der Terrine - <i>big soup bowl</i>	5,50 €
Bärlauchschaumsuppe <i>Bear's garlic soup</i>	4,80 €
auf Wunsch mit Lachsklößchen - <i>on request with salmon dumplings</i>	5,80 €
Schwäbisches Versucherle Eine Maultasche mit Zwiebelschmelze in der Brühe mit Kartoffelsalat <i>Swabian taster: Home-made pasta square filled with minced meat, topped with sauteed onions and served in beef-broth with home-made potato salad</i>	4,90 €

Salat

Verschiedene bunt gemischte Salate frisch vom Markt - mit Hausdressing <i>Seasonal mixed salad with home made dressing</i>	6,50 €
klein als Beilagensalat - <i>as side dish salad</i>	4,80 €
groß als Hauptgang - <i>as main course</i>	8,80 €
Casino Salat mit verschiedenen, bunt gemischten Salaten frisch vom Markt und gegrillten Streifen von der Putenbrust <i>Casino salad: seasonal mixed salads, and grilled stripes of turkey breast</i>	12,80 €
Verschiedene bunt gemischte Salate mit marinierten Garnelen vom Grill <i>Seasonal mixed salad with marinated grilled prawns</i>	13,80 €
Ziegenfrischkäse aus dem Schönbuch kombiniert mit Tomaten und Rucola, Brot _v <i>Regional goat cheese with tomato salad, rocket, bread _v</i>	12,50 €
kleine Portion als Vorspeise - <i>as starter</i>	9,90 €
Panierter Back-Feta-Käse aus Kuhmilch, Preiselbeeren und verschiedene bunt gemischte Salate frisch vom Markt, Brot _v <i>Breaded feta cheese with lingonberries and seasonal mixed salads _v</i>	9,80 €

Verschiedene Gerichte aus unserem Angebot können wir Ihnen auf Wunsch
auch gluten- oder lactosefrei zubereiten - bitte fragen Sie uns.

v = vegetarisch > gibt es nicht als kleine Portion

Hauptgänge

von 12:00 - 18:00 Uhr

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Mini-Ratatouille-Gemüse und Kartoffelroulade <i>Grilled pike perche fillet, mini-ratatouille-vegetables and potato roll</i>	19,80 €
Hausgemachte Maultaschen mit Zwiebelschmelze in der Brühe, Kartoffelsalat <i>Home-made pasta squares filled with minced meat, topped with sauteed onions, potato salad</i>	10,80 €
Schönbuch Linsen auf schwäbische Art mit Saitenwurstle 6 und hausgemachten Spätzle <i>Regional lentils Swabian style with scalded sausage and Spätzle</i>	10,80 €
Tübinger Winzerbraten vom Schweinehals mit Schwarzrieslingsoße und Kartoffelsalat <i>Roasted pork "Tübinger vintager" in redwine sauce, potato salad</i>	12,50 €
Paniertes Schnitzel aus dem Schweinerücken mit Pommes frites oder mit hausgemachtem Kartoffelsalat <i>Breaded pork escalope with French fries or with potato salad</i>	12,00 €
Zwiebelrostbraten vom Weiderind mit Bratkartoffeln › <i>Beef steak Swabian style with onions and pan-fried potatoes ›</i>	19,50 €
In Rotwein geschmortes Hirschragout mit Preiselbeerbirne und hausgemachten Semmelknödeln <i>Venison ragout braised in red wine, stewed pear with lingonberries and home-made bread dumplings</i>	16,80 €
Hausgemachte Tomatengnocchi mit frischem Blattspinat, Oliventapenade und gehobeltem Parmesan v <i>Home-made tomato gnocchi and fresh leaf spinach, olive tapenade and grated Parmesan cheese v</i>	12,50 €
auf Wunsch mit Garnelen - on request with prawns	17,50 €
Wurstsalat mit Lyonerstreifen Zwiebeln und Essiggurken, Brot - auf Wunsch mit Käse <i>Sausage salad with sliced pork sausage, onion rings, pickled gherkins - on request with cheese</i>	8,00 €
Käseteller mit Spezialitäten aus der hohenlohischen Dorfkäserei Geifertshofen -der Heumilchkäserei- dazu Feigensenfsoße, Brot, Butter › v <i>Regional cheese plate, fig-mustard, home-baked bread and butter › v</i>	11,00 €

Sie wünschen eine kleine Portion !?

Dies ist mit Ausnahme der so › gekennzeichneten Hauptgänge möglich.

Wir berechnen dann die normale Portion minus 15 %.

Wurstwaren können Phosphat, Nitritpökelsalz und Geschmacksverstärker enthalten.

Verschiedene Gerichte aus unserem Angebot können wir Ihnen auf Wunsch
auch gluten- oder lactosefrei zubereiten - bitte fragen Sie uns.

v = vegetarisch > gibt es nicht als kleine Portion

Unser Angebot aus der Casinoküche

Montag bis Samstag von 18:00 - 22:00 Uhr

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle <i>Beef-broth with sliced pancakes</i>	4,50 €
große Portion in der Terrine - <i>big soup bowl</i>	5,50 €
Bärlauchschaumsuppe <i>Bear's garlic soup</i>	4,80 €
auf Wunsch mit Lachsklößchen - <i>on request with salmon dumplings</i>	5,80 €

Vorspeisen

Carpaccio vom Lachs und Seeteufel mit Flußkrebssalat und Mango, Kräuterbaguette › <i>Carpaccio of salmon and monkfish with crayfish salad and mango, herb baguettes ›</i>	12,80 €
Zitronengrasspieß mit Thunfisch und Riesengarnelen auf Bärlauchtagliarini › <i>Grilled tuna and prawns on lemongras skewer, and tagliarini with bears's garlic ›</i>	13,50 €
Ziegenfrischkäse aus dem Schönbuch kombiniert mit Tomaten und Rucola, Brot _v <i>Regional goat cheese with tomato salad, rocket, bread _v</i>	12,50 €
kleine Portion als Vorspeise - <i>as starter</i>	9,90 €

Salat

Verschiedene bunt gemischte Salate frisch vom Markt - mit Hausdressing <i>Seasonal mixed salad with home made dressing</i>	6,50 €
klein als Beilagensalat - <i>as side dish salad</i>	4,80 €
groß als Hauptgang - <i>as main course</i>	8,80 €
Casino Salat mit verschiedenen, bunt gemischten Salaten frisch vom Markt und gegrillten Streifen von der Putenbrust <i>Casino salad: seasonal mixed salads, and grilled stripes of turkey breast</i>	12,80 €
Verschiedene bunt gemischte Salate mit marinierten Garnelen vom Grill <i>Seasonal mixed salad with marinated grilled prawns</i>	13,80 €

Verschiedene Gerichte aus unserem Angebot können wir Ihnen auf Wunsch
auch gluten- oder lactosefrei zubereiten - bitte fragen Sie uns.
v = vegetarisch > gibt es nicht als kleine Portion

Fischgerichte haben Saison

Montag bis Samstag von 18:00 - 22:00 Uhr

<p>Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Mini-Ratatouille-Gemüse und Kartoffelroulade <i>Grilled pike perch fillet, mini-ratatouille-vegetables and potato roll</i></p>	19,80 €
<p>Lachsfilet mit einer Meerrettichkruste überbacken auf Wirsinggemüse und Tomatennudeln <i>Horse radish crusted salmon fillet, savoy cabbage and tomato noodles</i></p>	20,80 €
<p>Pochiertes Kabeljaufilet aus dem Wurzelsud auf Chicoreegemüse dazu Würfelkartoffeln <i>Poached cod fillet in root vegetable broth, chicory and diced potatoes</i></p>	18,50 €

Stauferico: das Beste aus der regionalen Schweinezucht

<p>Buntes Gemüse vom Tübinger Wochenmarkt mit hausgemachten Schupfnudeln in der Pfanne geschwenkt dazu kleine, saftige Stauferico Steaks mit natürlichem Fettrand <i>Fresh vegetables with home made potato- noodles and small steaks of stauferico pork with a strip of fat</i> Das Stauferico Schwein ist eine Kreuzung aus dem deutschen Staufen-Fleisch-Mutterschwein und dem wertvollen Ibérico Eber. Es verbindet eine hervorragende Fleischqualität mit den Vorteilen einer regionalen, kontrollierbaren Erzeugung. Sein Fleisch weist eine deutliche Verfettung und eine gleichmäßige Marmorierung auf. Dies sorgt für ein hervorragendes Geschmackserlebnis.</p>	18,50 €
--	---------

Schwäbische Klassiker

<p>Hausgemachte Maultaschen mit Zwiebelschmelze in der Brühe, Kartoffelsalat <i>Home-made pasta squares filled with minced meat, topped with sauteed onions, potato salad</i></p>	10,80 €
<p>Tübinger Winzerbraten vom Schweinehals mit Schwarzrieslingsoße und Kartoffelsalat <i>Roasted pork "Tübinger vintager" in redwine sauce, potato salad</i></p>	12,50 €
<p>Zwiebelrostbraten vom Weiderind mit Bratkartoffeln › <i>Beef steak Swabian style with onions and pan-fried potatoes ›</i></p>	19,50 €

Im Kartoffelsalat können Spuren von Geschmacksverstärker enthalten sein.

Verschiedene Gerichte aus unserem Angebot können wir Ihnen auf Wunsch
auch gluten- oder lactosefrei zubereiten - bitte fragen Sie uns.

v = vegetarisch > gibt es nicht als kleine Portion

Hauptgänge

Montag bis Samstag von 18:00 - 22:00 Uhr

<p>In Rotwein geschmortes Hirschragout mit Preiselbeerbirne und hausgemachten Semmelknödeln <i>Venison ragout braised in red wine, stewed pear with lingonberries and home-made bread dumplings</i></p>	16,80 €
<p>Zart rosa gebratenes Rib Eye Steak › - schön marmoriert aus dem Zwischenrippenstück mit kleinem Fettauge - deshalb so saftig - dazu Speckbohnen und Rahmkartoffeln › <i>Rib Eye Steak medium, green beans with bacon and cream potatoes ›</i></p>	23,50 €
<p>Geschnetzeltes von der Kalbsleber in Balsamicoße mit Champignons, Gewürzgurken, Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln <i>Stripes of calf's liver with white mushrooms, cornichons and onions, pan-fried potatoes</i></p>	18,80 €
<p>Kalbsrahmschnitzel mit Brokkoliröschen und hausgemachten Spätzle <i>Veal escalope with cream sauce, broccoli and home-made Spätzle</i></p>	19,50 €
<p>Am Stück zart rosa gebratenes Schweinelendchen im Pflaumenspeckmantel mit Brokkoliröschen und Brezenknödelscheiben <i>Pork fillet medium wrapped in bacon and plums, broccoli and bread dumpling slices</i></p>	21,50 €

Vegetarische Hauptgänge

<p>Hausgemachte Tomatengnocchi mit frischem Blattspinat, Oliventapenade und gehobeltem Parmesan _v <i>Home-made tomato gnocchi and fresh leaf spinach, olive tapenade and grated Parmesan cheese _v</i></p>	12,50 €
<p style="text-align: right;">auf Wunsch mit Garnelen - <i>on request with prawns</i></p>	17,50 €
<p>Bärlauch-Risotto mit gebratenen Shitakepilzen und grünen Spargelstückchen, dazu gehobelter Parmesan _v <i>Risotto with bear's garlic, topped with fried shitake mushrooms and green asparagus _v</i></p>	13,00 €

Sie wünschen eine kleine Portion !?

Dies ist mit Ausnahme der so › gekennzeichneten Hauptgerichte möglich.

Wir berechnen dann die normale Portion minus 15 %.

Verschiedene Gerichte aus unserem Angebot können wir Ihnen auf Wunsch
auch gluten- oder lactosefrei zubereiten - bitte fragen Sie uns.

_v = vegetarisch > gibt es nicht als kleine Portion

Vesper

Wurstsalat mit Lyonerstreifen

Zwiebeln und Essiggurken, Brot - auf Wunsch mit Käse
*Sausage salad with sliced pork sausage,
onion rings, pickled gherkins - on request with cheese*

8,00 €

Käseteller mit Spezialitäten aus der hohenlohischen Dorfkäserei Geifertshofen
-der Heumilchkäserei- dazu Feigensenfsoße, Brot, Butter › _v
Regional cheese plate, fig-mustard, home-baked bread and butter › _v

11,00 €

Wurstwaren können Phosphat, Nitritpökelsalz und Geschmacksverstärker enthalten.

Leckeres für unsere kleinen Gäste

1 Maultasche in der Brühe

4,00 €

2 Maultaschen in der Brühe

6,50 €

Linsen mit Spätzle

3,50 €

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites, Ketchup

6,50 €

Chicken nuggets mit Pommes frites, Ketchup

6,50 €

Portion Pommes frites - rot und weiß -

2,90 €

Hausgemachte Spätzle mit Soße

3,50 €

1 Kugel Eis ohne Sahne

1,80 €



Verschiedene Gerichte aus unserem Angebot können wir Ihnen auf Wunsch
auch gluten- oder lactosefrei zubereiten - bitte fragen Sie uns.

v = vegetarisch > gibt es nicht als kleine Portion

Desserts

Crème brûlée von weißer und dunkler Schokolade

Crème brûlée of white and dark chocolat

5,80 €

Hausgemachte Marillenknödel mit Vanilleeis

Home-made apricot dumplings with vanilla ice cream

6,50 €

Im Glas serviert: Mousse au chocolat

mit Eierlikör und Schokoladenraspeln

Mousse au chocolat with egg liqueur and chocolate shavings

5,00 €

Panna cotta mit Birnenkompott

Panna cotta with pears compote

6,50 €

Im Glas serviert

Hausgemachtes Fruchtsorbet aus dem Tagesangebot

Home made fruit sorbet

3,80 €

auf Wunsch mit Sekt

on request with sparkling wine

4,80 €

Gemischtes Eis

Mixed ice cream 4,80 € with whipped cream

5,80 €

Spezialitätenvariation vom Tübinger Minikuchenbäcker Udo Kräft

Duett von Pralinékuchen und Mandeltarte

Delicious chocolat cake "Tübingen" and almond tarte

4,80 €

Verschiedene Gerichte aus unserem Angebot können wir Ihnen auf Wunsch
auch gluten- oder lactosefrei zubereiten - bitte fragen Sie uns.

v = vegetarisch > gibt es nicht als kleine Portion