

VORSPEISEN

Euro

Kraftbrühe mit Flädle	5,50
Tomatencremesuppe „Toskana“	6,00
Kleiner gemischter Salat	5,00

SALATTELLER

Euro

Feldsalat	10,80
mit gerösteten Speckwürfeln, Feigensenfmarinade, Ziegenkäse und Kräuterbaguette	
Fitnesssalat „Samosa“	12,80
Marktfrische Blattsalate mit gebratenen Hähnchenstreifen, Tomate, Karotte, Balsamicodressing & Kräuterbaguette	
Salatteller „Hotel Stadt Balingen“	13,50
Bunter Salatteller mit gegrillten Schweinemedallions, gebratenen Speckstreifen, Gurken, Paprika, Karotten, Blattsalat und Kräuterbaguette	
Griechischer Bauernsalat	12,80
Gemischte Blattsalate mit Tomate, Gurke, Oliven, Paprika, Schafskäse, Thunfisch, Zwiebelringen an Olivenöldressing und Kräuterbaguette	
Salatplatte „Neptun“	15,80
Marktfrischer bunter Salatmix mit gebratenem Edelfisch, Scampispiß und Kräuterbaguette	

VEGETARISCHE GERICHT

Euro

Bunter Gemüsereisteller	9,90
leicht angebraten mit gemischtem Salate	
Kräuteromlette mit Butterschwenkkartoffeln	8,90
und Salatbeilage	
Käsespätzle Allgäuer Art	10,50
und Salatbeilage	

1- konserviert, 2 - Antioxidationsmittel, 3 - Geschmacksverstärker, 4 - Phosphat

VESPER

Euro

Vesperteller fein garniert

mit Butter und Brot (1,2,3,4)

9,50

Wurstsalat „Schweizer Art“

mit Käse und Brot (1,2,3,4)

7,90

HAUPTGÄNGE

Euro

Champignontoast

frische Champignons auf Toast mit Schinken (2,4) & Käse überbacken

9,90

Schweineschnitzel „paniert“

mit Pommes Frites und Salatbeilage

14,80

Lendchenteller

3 Schweinelendchen auf Champignonrahmsauce an
Butterspätzle mit Beilagensalat

15,90

Holzfüllersteak vom Grill

Schweinerückensteak mit Kräuterbutter, Spiegelei,
Speckscheibe, Pommes Frites u. gemischtem Salat

16,50

Zwiebelrostbraten

mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat

23,50

Rumpsteak mit Kräuterbutter

gebratenem Speck, Pommes Frites und Salat

23,50

Gebratenes Zanderfilet

an Zitronenbuttersauce mit Butterreis und gemischtem Gemüse

17,90

Hähnchenbrustfilet „Toskana“

mit Tomate & Mozzarella überbacken, Butterreis & gemischtem Salat

14,50

Maultaschen in Ei gebraten

mit buntem Salatteller

9,90

Schwäbische Maultaschen

mit Zwiebeln „geschmelzt“ und buntem Salatteller

9,90

1- konserviert, 2 - Antioxidationsmittel, 3 - Geschmacksverstärker, 4 - Phosphat

NACHSPEISEN

Euro

Mini-Pfannkuchen mit Nougatfüllung

an Vanillesauce und Sahne

6,90

Schokoladenmousse

mit Waldbeersauce, Früchten und Sahne

6,50

Rotkäppchen

Himbeer - Eis - Petit Four mit heißen Himbeeren und Sahne

7,90

Hänsel & Gretel

Schoko - Krokant - Eis Petit Four mit frischem Fruchtsalat fein garniert

7,90

Tiroler Apfelstrudel

mit Vanilleeis und Sahne

6,50

Gemischtes Eis

Drei Kuglen Eis mit Sahne

5,00

STARTERS

Euro

Consommé with crepe strips	5,50
Tomato cream-soup "Toscana"	6,00
Small mixed salad	5,00

SALAD DISHES

Euro

Lamb's lettuce with roasted bacon cubes, fig mustard marinade, goat cheese and herb baguette	10,80
Fitness-Salad "Samosa" a variety of market-fresh leaf salads with roasted slices of chicken, tomato, carrots, balsamico-dressing and herb buttered toast	12,80
Salad dish "Hotel Stadt Balingen" mixed salad dish with grilled Medallions of pork, fried bacon strips, cucumber, peppers, carrots, leaf salad and herb buttered toast	13,50
Greek Farmer's Salad mixture of leaf salads with tomato, cucumber, olives, peppers, feta cheese and tuna. Garnished with onion rings, olive oil-dressing, herb buttered toast	12,80
Salad plate "Neptun" a variety of market-fresh salads with grilled fine fish, scampi-skewer and herb buttered toast	15,80

VEGETARIAN DISHES

Euro

Vegetables Rice slightly fried. Served along with mixed salad	9,90
Herb omelette with buttered boiled potatoes and mixed salads	8,90
Swabian cheese noodles and mixed salads	10,50

1- konserviert, 2 - Antioxidationsmittel, 3 - Geschmacksverstärker, 4 - Phosphat

SNACKS

Euro

Slices of cold meats and cheeses

9,50

garnished and served with bread and butter (1,2,3,4)

Cold meat "Swiss-type"

7,90

Strips of cold meat and cheese in a vinaigrette dressing.
Served with bread (1,2,3,4)

MAIN COURSES

Euro

Champignon toast

9,90

Fresh champignons on toast with ham (2,4) and cheese au gratin

Crumbed "Schnitzel"

14,80

Schnitzel from pork in breadcrumb coating, French fries and side salad

Tournedo Dish

15,90

3 tournedos from pork along with "Spätzle" (Swabian pasta)
and cream sauce with mushrooms and side salad

Mixed Grill

16,50

Pork steak with herb butter, fried egg, slice of bacon,
French fries and mixed salad

Onion Beef Roast

23,50

with home fried potatoes and mixed salad

Rumpsteak mit Kräuterbutter

23,50

Rump steak with Herb Butter

Fried filet of Pike-perch

17,90

on a lemon-butter sauce with rice and mixed vegetables

Chicken Breast Filet „Toscana“

14,50

Tomato and mozzarella baked, butter rice and mixed salad

Swabian "Maultaschen" fried in egg

9,90

(Pasta squares filled with meat and spinach) Served with a mixed salad dish

Swabian "Maultaschen" with roasted onions

9,90

(Pasta squares filled with meat & spinach) Served with a mixed salad

1- konserviert, 2 - Antioxidationsmittel, 3 - Geschmacksverstärker, 4 - Phosphat

DESSERT

Euro

Mini pancakes with nougat filling

with vanilla sauce and cream

6,90

Chocolate mousse

with wild berry sauce, fruit and whipping cream

6,50

Rotkäppchen

Raspberry - ice - petit four with hot raspberries and whipping cream

7,90

Hänsel & Gretel

Chocolate - brittle - ice petit four garnished with fresh fruits salad

7,90

Tiroler apple strudel

with vanilla ice cream and whipping cream

6,50

Mixed ice

Three scoops of ice cream with whipping cream

5,00

WARME GETRÄNKE

Euro

Tasse Kaffee	2,80
Latte Macchiato	3,50
Milchkaffee	3,00
Cappuccino	3,00
Espresso	2,20
Tasse Schokolade	2,80
Portion Schokolade	5,00
Glas heiße Zitrone, frisch gepresst	2,50
Glas Tee mit Sahne oder Zitrone	2,80
Darjeeling-, Waldbeere-, Pfefferminz-, Rotbusch-, Kamille & Grüner Tee	

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Euro

Teinacher medium oder still 0,25 l	2,50
San Pellegrino 0,5 l	3,50
Bionade 0,33 l Holunder oder Ingwer-Orange	3,00
Coca Cola koffeinhaltig** 0,33 l	3,00
Coca Cola light** 0,33 l	3,00
Fanta** 0,33 l	3,00
Spezi koffeinhaltig** 0,33 l	3,00
Schweppes Bitter Lemon* 0,2 l	3,00
Schweppes Tonic-Water* 0,2 l	3,00
Fever-Tree Tonic Water 0,2 l	3,00
Orangina** 0,2 l	2,80
Apfelschorle 0,2 l	2,50
Apfelschorle 0,4 l	3,80
Orangensaftschorle 0,2 l	2,50
Orangensaftschorle 0,4 l	3,80
Stingel Orangensaft 0,2 l	3,00
Stingel Apfelsaft 0,2 l	3,00
Stingel Traubensaft 0,2 l	3,00
Stingel Johannisbeersaft 0,2 l	3,00

BIERE

	Euro
Fürstenberger Pils vom Fass 0,3 l	3,20
Becks Pils 0,33 l	3,00
Becks alkoholfrei 0,33 l	3,00
Paulaner Kristall-Weizen 0,5 l	3,50
Paulaner Hefe-Weizen hell 0,5 l	3,50
Paulaner Hefe alkoholfrei 0,5 l	3,50
Radler 0,5 l	3,00

APERITIFS

Lillet Berry	6,50
Lillet Blanc, Schweppes Russian Wild	
Hugo	6,80
Prosecco, Limette, Minze, Holunderblütensirup	
Aperol Spritz	6,80
Aperol, Prosecco, Orange, Mineral	
Campari Soda	4,50
Campari Orange	6,50
Martini bianco	3,50
Vermouth 5cl	
Sandemann Sherry	3,00
Medium Dry 2cl	

GIN 2cl

Gordons	3,00
Tanqueray	3,50
Bombay Sapphire	3,50
Hendricks	4,20
Monkey 47	4,80

VODKA 2cl

Absolut	3,00
Smimoff, Red Label	3,00

OBSTBRAND 2 cl Euro

Schwarzwälder Kirschwasser	2,50
Williams Christ Birne	2,50

CONGNAC 2 cl

Hennessy V.S.	3,80
Remy Martin VSOP	4,20

WHISKEY 4 cl

Jim Beam, Kentucky Straight Bourbon	3,80
Jack Daniels, Black Label Bourbon	4,80
Woodford Reserve, Distiller's Select, Bourbon	7,50
Blanton, Original Single Barrel, Bourbon	8,50
Tullamore D.e.w., Original Irish Whiskey	4,80
Glenfiddich, Single Malt Scotch 12 Jahre	6,00
Talisker, Single Malt Scotch 10 Jahre	7,50
Oban, Single Malt Scotch 14 Jahre	8,50

LIKÖRE 4 cl

Amaretto di Saronno	4,80
Baileys, Irish Cream	4,80
Cointreau	4,00
Ramazotti	4,50

DIGESTIFS 2 cl

Grappa Nonino	4,00
Jägermeister	2,50
Fernet Branca	2,50
Linie Aquavit	3,00
Malteserkreuz Aquavit	2,50

SONSTIGE SPIRITUOSEN 2cl Euro

Asbach Uralt	2,50
Tequila Sierra Silver	2,80

WEISSWEIN 0,2 l

Bercher Weisser Burgunder trocken	6,50
Pinot Grigio delle Venezie	5,50
Verrenberger Riesling trocken, QbA	5,00
Chardonnay Endrizzi Trentino	6,00

ROSEWEIN 0,2 l

Bercher Spätburgunder Rosé trocken	6,50
Jechtinger Steingrube QbA, Spätb. Weißherbst	5,50

ROTWEIN 0,2 l

Merlot della provincia di Verona trocken 0,2 l	6,00
Verrenberger Trollinger trocken, QbA 0,2 l	5,00
Bercher Spätburgunder, Kaiserstuhl, VDP. Gutswein 0,2 l	6,80
Weinschorle 0,2 l	4,00
Villa Antinori, Toscana 0,7 l	38,00

SEKT & CHAMPAGNER

Zonin Prosecco Piccolo, Brut 0,2 l	6,00
Geldermann Piccolo Carte Blanche 0,2 l	6,00
Veuve Clicquot Piccolo Champagner 0,2 l	19,00
Flasche Sekt Hausmarke trocken 0,75 l	23,00