



nesenbach

Neue Stuttgarter Küche

VORSPEISEN & BROTZEITEN

Vesperplatte Geräucherter Schinken, Obazda, kalter Leberkäse, Tomaten, Radieschen, Bergkäse, Gewürzgurken, rote Zwiebeln, hausgemachter Pflaumen-Dip, Butter und Landbrot – g))l)2)5)9)	14,20
Ofenfrischer Leberkäse , mit Senf und Landbrot – g)	6,80
Cashews , gesalzen – h4)	4,10
Käseteller , dazu hausgemachter Pflaumen-Dip und Brot – g)	6,20
Schafskäsewürfel , mariniert mit ein wenig Brot – g)	6,20
Geräucherter Lachs auf Reiberdatschi, mit Sahnemeerrettich	9,80
Geräucherte Entenbrust An hausgemachtem Zwetschgenkompott, Wildkräuter und Preiselbeervinaigrette – e)	11,50
Stuttgarter Club Sandwich mit gebrilltem Hähnchenbrustfilet, Speck, Hellmann´s Mayonnaise, Eiern, Tomaten und Salat – a1)c)g)j)4)5)	10,50
Grilled Beef Tartar frisch angemacht mit Kapern, Kräutern und Zwiebeln, dazu Radieschen und Kettle Chips – l)1)2)5)	
- 120 g	13,80
- 180 g	19,80

SALATE

Kleiner gemischter Salat mit Kartoffel-Gurkensalat, frischen Blattsalaten und Hausdressing – g))l)2)5)	5,90
Warmer Gemüsesalat (vegan) mit gegrilltem Blumenkohl, Zucchini, Maiskolben, Frühlingzwiebeln, Tomaten und grünem Salat – l)2)5)	11,50
Nesenbach Salat Hähnchen frische Blattsalate mit Hausdressing, gegrillten Hähnchenbruststreifen, frischem Obst und Cocktail-Dip – c)g))l)2)5)6)	12,80
Nesenbach Salat Rauchlachs frische Blattsalate mit Hausdressing, Rauchlachs und Honig-Senf-Dillsauce – d/g/j/l/2)5)	12,80
Gebratene Garnelen auf Linsensalat mit Rapunzelsalat und Kürbiswürfeln – a1)c)g)j))l)2)5)	12,60

AUS DEM SUPPENTOPF

Karotten-Ingwer-Suppe mit gebratener Garnele – 2)	6,20
Flädlesuppe Rinderbrühe mit Flädle und Schnittlauch – a1)c)g)i)	8,70
	5,20

NUDELN

MO: Bolognese	10,20
DI: Arrabiata mit Speckwürfeln	11,50
MI: Pesto rosso	9,80
DO: Pasta alla panna e prosciutto	10,50
FR: Gebratene Lachswürfel	11,20

WEIN DES MONATS VOM WINZER DES JAHRES

GRAPEYARD, Cuvée aus Weiß- und Grauburgunder, Moritz Haidle, Stetten 0,2 l	7,80
	0,75 l 26,70

MITTAGSTISCH

MO: XXL Schnitzel Wiener Art mit Gurken-Kartoffelsalat und Preiselbeeren	10,50
DI: Ofenkartoffel mit gegrilltem Hühnersteak	14,50
MI: Handgemachte Fleischküchle mit Gurken-Kartoffelsalat	9,80
DO: Nürnberger serviert mit Bratensauce und Krautschupfnudeln	10,50
FR: Backfisch mit Sauce Tartare und Gurken-Kartoffelsalat	9,20

HAUPTSPEISEN

Brust und Keule von der Landente mit Apfelrotkraut und Kartoffel-Knödel – a1)c)g)i)j))l)1)2)5)	19,80
Hirschgulasch mit Semmelknödeln, dazu einen Beilagensalat – a1)c)i)j))	21,20
Zwiebelrostbraten an Trollingersauce, mit gebratenen Drillingen und einem Beilagensalat – a1)g)i)j))l)1)2)5)	23,60
Lachsfilet an Estragonlinsen und spiced Pumpkin – a1)c)g)i)j))l)2)5)	21,50
Filet von Zander mit Champagnerkraut und Zwiebelchutney – a1)c)g)i)j))l)2)5)	18,50
Super Bowl (vegan) mit Rotkohl-Kartoffelpüree, Cous Cous, Feldsalat und Walnüssen – a1)a3)	12,50
Nesenbach Bowl Asia Style mit marinierten Kürbiswürfeln, Wildkräutersalat, Gurke, Curry-Linsen, Granatapfel, Frühlingzwiebeln, Koriander, eingelegter Ingwer, Sesam, Erdnüsse d)3)6)	15,80
Orecchiette in Marsalasauce, mit Rosinen und Spinat 1)g)c)2)	12,50
Linguine mit rotem Pesto, Kalamata-Oliven, Rucola und marinierten Chili-Feta-Würfeln a1)c)g))l)2)5)	12,50
Allgäuer Käsespätzle mit Schnittlauch, Zwiebelschmelze und einem Beilagensalat – a1)c)g)j))l)2)5)	11,50
Eine handgemachte Maultasche von Herrn Kächele mit Kartoffel-Gurkensalat und Zwiebelschmelze – a1)c)g)i)j))l)2)5)	12,00
Schwabenteller Eine Maultasche, Käsespätzle, Krautschupfnudeln und eine Fleischküchle – a1)c)g)i)j))l)2)5)	16,50

NACHTISCH

Crunchielicious (Gewinner bei "Better Desserts" 2016/2017) Schokoladenkuchen auf Beeren-Ragout, Eis-Creme und Mandelcrunch – a1)c)h1)2)	7,50
Warmes Zwetschgen-Zimt-Kompott auf Vanilleeis	7,20

Bitte fragen Sie unser Team nach unserem heutigen Kuchenangebot!

TRANSLATE OUR MENU IN YOUR LANGUAGE

ARABIC, JAPANESE, CHINESE, SPANISH, FRENCH, ENGLISH, PORTUGUESE, ITALIAN



Zusatzstoffe :1) Farbstoff, 2) Alkohol, 3) Konservierungsmittel, 4) Nitritpökelsalz, 5) Antioxidationsmittel, 6) Süßungsmittel, 7) Phenylalaninquelle, 8) geschwefelt, 9) Konservierungsstoffe, 10) Geschmacksverstärker, 11) Phosphat,

Allergene: a) glutenhaltiges Getreide, a1) Weizen, a2) Roggen, a3) Gerste, a4) Hafer, a5) Dinkel, a6) Kamut, b) Krebstiere, c) Eier, d) Fische, e) Erdnüsse, f) Sojabohnen, g) Milchprodukte, h) Schalenfrüchte, h1) Mandeln, h2) Haselnüsse, h3) Walnüsse, h4) Cashewnüsse, h5) Pecannüsse, h6) Paranüsse, h7) Pistazien, h8) Macadamianüsse, h9) Queenslandnüsse, i) Sellerie, j) Senf, k) Sesamsamen, l) Sulfite, m) Lupinen n) Weichtiere