Herzlich Willkommen

bei uns in

Caro's Restaurant

Wir freuen uns Sie als unsere Gäste begrüßen zu dürfen
und wünschen Ihnen eine genussvolle Zeit.

Unsere Speisen werden frisch und aus vorwiegend regionalen Zutaten für Sie zubereitet.
Wir bitten Sie, falls es mal einen Moment dauern sollte,
bis Sie Ihr Essen auf dem Tisch haben, um Ihr Verständnis.
Wir kochen ohne Mikrowelle,
verwenden keine Fertigprodukte oder Geschmacksverstärker.
Einfach frisch & lecker.

Wenn Sie es eilig haben sollten,
teilen Sie dies bitte unserem Servicepersonal vorab mit.

Falls doch einmal etwas nicht so ist wie Sie es sich vorgestellt haben sagen Sie es doch uns und wir werden uns sofort darum kümmern.

Wir wünschen Ihnen einen rundum angenehmen Aufenthalt!
Und bitte schalten Sie Ihr Mobiltelefon lautlos. Danke.

Ihr Team von Caro's Restaurant

Unsere Öffnungszeiten

Dienstag bis Samstag
17.30-24 Uhr (letzte Küchenbestellung 21 Uhr)
zusätzlich Freitag & Samstag
12-14.30 Uhr (letzte Küchenbestellung 14 Uhr)

Wir sind wieder empfohlen vom Guide Michelin 2026

RESTAURANT
SELECTION
MICHELIN
GUIDE
2026

Schmeck den Süden
Gastronomen
Baden-Württemberg

So schmeckt Baden-Württemberg

Aus Überzeugung von Regionalität und Unterstützung regionaler Partner haben wir uns den „Schmeck den Süden“-Gastronomen angeschlossen.

Jedes unserer, mit dem baden-württembergischen Löwen gekennzeichneten Gerichte, kochen wir ausschließlich mit Produkten aus unserer Region. Lediglich Produkte zur Dekoration oder als Topping sind auch außerhalb vom Ländle erlaubt.

Regionaler Anbau bedeutet kurze Transportwege und absolute Frische der Produkte. Regionale Küche ist saisonale Küche: auf den Teller kommt das, was die Jahreszeit hergibt. Mit kreativer Leidenschaft. Das ist die Philosophie der „Schmeck den Süden“-Gastronomen. Dafür stehen wir und lassen uns jährlich von einer unabhängigen Institution kontrollieren.

Unsere regionalen Lieferanten für unsere Speisekarte sind:

- Fangfrische Forelle & Saibling: Ermstalfischerei Bad Urach
- Lammspezialitäten: Schäferei Stotz, Münsingen
- Schwein, Rind & Büffel: Metzgerei Failenschmid, St. Johann
- Geflügelfleisch: Geflügelhof Nothacker, Neu-Bulach
- Mehl, Eier und Hähnchen vom Hofgut Martinsberg, Rottenburg
- Ziegenkäse und Alblinsen: Die Käsmacher, Weil im Schönbuch
- Salat und Gemüse, Früchte: Schmidgärtnerei, Tübingen
- Käse: Hohensteiner Hofkäserei, Hohenstein
- Speiseeis: Lautertaleis Indelhausen

Alle Preisangaben in EUR inklusive MwSt.

Aperitif

Die Klassiker

Nichts geht über ein klassisches Glas Rieslingsekt
aus Württemberg oder ein schöner
Elsässer Crémant von der Domaine Edmond Rentz zum Anstoßen.
0,1l – 6.00

Earl Grey mule

Lernen Sie den Teeblend von Kakuzo kennen.
Earl Grey mit Vodka trifft auf würziges Ginger Ale, Ingwer & Limette.
Was für eine fantastische Kombination!
0,2l – 10.50

Caro´s Negroni oder Neu: WHITE NEGRONI!!!

Mit dem schwäbischen Broch B1 Gin,
Vermouth Contratto Rosso und Kakuzo Cherry Bitter
wird Ihnen warm ums Herz.
0,15l – 11.00 | alkoholfrei möglich

Caro's Royal

Ihr persönlicher Kir Royal!
Crémant aus dem Elsass mit dem Likör Ihrer Wahl.
Alle Zutaten stammen von dem wunderbaren
Weingut Edmond Rentz aus Zellenberg – eine Probe und
einen Besuch wert.
Crème de Mûre *Brombeere*
Crème de Pêche de Vignes *Weinbergpfirsich*
Crème de Cerise Noire *Schwarzkirsche*
Crème de Cassis *Schwarze Johannisbeere*
0,1l – 8.00

Champagner
Autréau de Champillon Brut 1er Cru

Familie Autréau im Dorf Champillon - ein kleines Weingut,
das mehr auf Klasse anstatt Masse setzt. Tiefes Aroma
in denen frische Früchte dominieren, ein vollmundiger
Champagner mit viel Eleganz.
Piccolo Flasche 0,2l – 26.00
Flasche 0,75 – 64.00

Alle Weinbasierten Getränke enthalten Sulfite und sind geschwefelt.

Alle Preisangaben in EUR inklusive MwSt.

Siegfried Rose Wild Berry

Alkoholfrei

Der fruchtig, florale alkoholfreie Wonderleaf Rosé Gin
zusammen mit Wild Berry Limonade und
Beerenfrüchten – fruchtig herb
0,2l – 9.50

Alkoholfreier Prisecco Rosé

Apfel – Rosenblüten – Minze
Manufaktur Jörg Geiger, Schlat, Württemberg
0,2 l – 11.50

Alkoholfreier Prisecco Weißduftig

Wiesenobst – Holunder – Kräuter
Manufaktur Jörg Geiger, Schlat, Württemberg
0,2 l – 11.50

Limoncello Spritz

Spritziger Aperitif mit Limoncello Gargnano aus Zitronen vom
Gardasee,Rieslingsekt, Zitrone und Bitter Lemon auf Eis
0,2l – 9.50

Hugo

Feiner Tübinger Holunderblütensirup mit
prickelndem Rieslingsekt aufgegossen und mit
frischer Limette und Minze verfeinert.
0,2l – 9.50

Violet Rhabarber Spritz

Ein fruchtiger, erfrischender und frühlingshafter Start.
Violet Aperitif, Rieslingsekt, Zitrone und Minze.
0,2l – 10,50 | alkoholfrei möglich

Alle Weinbasierten Getränke enthalten Sulfite und sind geschwefelt.

Alle Preisangaben in EUR inklusive MwSt.

Lillet Wild Berry

Lillet blanc, Thomas Henry
Wild Berry Limonade und Beeren
0,2l – 9.50

Aperol Spritz

Das klassische Original aus Bitterorange mit
Rieslingsekt & Mineralwasser gemischt.
Frische Orangen runden diesen Aperitif ab.
0,2l – 9.00

Blood orange Paloma

Satoshi Blutorangengeist
– Grapefruitlimonade - Limette
0,2 l – 9.50

Kakuzo Yuzu mule

Yuzu Gin Likör im Zusammenspiel mit frischer Limette, Mango & Minze
mit Ginger Ale aufgefüllt
0,2l – 11.00

Gin Tonic

Verschiedene Ginsorten mit dem Tonic water von Thomas Henry,
Zitronenzeste und Eis ist dieser Klassiker vollkommen.

Satoshi Gin aus Ludwigsburg	0,15l – 11.00
Broch B1 Gin aus Wachendorf	0,15l – 11.00
Botanist	0,15l – 11.00
Kakuzo organic Gin	0,15l – 11.00
Hendrick‘s	0,15l – 11.00
Monkey 47	0,15l – 11.00

Alle Weinbasierten Getränke enthalten Sulfite und sind geschwefelt.

Alle Preisangaben in EUR inklusive MwSt.

Genießer-Menü im November

Sie können die Speisen auch einzeln bestellen.

~ Erster Gang ~

Knusprig gebackener Tofu
Edamame-Gurken-Tatar – Zitronen-Soja-Dressing
Enthält Soja, Senf, Sellerie
vegan, glutenfrei
14,90

oder

Karamellisierter Ziegenfrischkäse
Rote Bete – Thymianhonig – Pinienkerne
Enthält Senf, Sulfite
vegetarisch, glutenfrei
14,90

oder

Marinierte Flußkrebsschwänze
Apfel-Limetten-Salat – Estragonöl
Enthält Soja, Sulfite, Senf
laktosefrei, glutenfrei
17,90

oder

Gebackene Kalbsbries-Praline
Feldsalat – Quitte – Walnüsse
Enthält Knoblauch, Senf, Weizenmehl, Ei, Sulfite
laktosefrei
17,90

~ Zweiter Gang ~

Petersilienwurzelrahmsuppe
Frischkäse-Bonbon – Petersilienpüree
Enthält Knoblauch, Soja, Sellerie, Weizenmehl
vegan möglich, glutenfrei möglich
12,90

Alle Preisangaben in EUR inklusive MwSt.

~ *Dritter Gang* ~

Geschmorter Rotkohl aus dem Ofen

Gelbe Bete – Serviettenknödel – Granatapfel

Enthält Ei, Pasteurisierte Kuhmilch, Knoblauch, Sellerie

vegetarisch, vegan möglich, glutenfrei möglich

25,90

oder

Kartoffel-Mille feuille

Allerlei von der Karotte – Veloutéschaum

Enthält Butter, Knoblauch, Sulfite, Sellerie, pasteurisierte Kuhmilch

vegetarisch, glutenfrei

25,90

oder

Kürbis-Kartoffel-Rösti

Zucchini in Rahm – Grünkohl – Birnenpüree

Enthält Soja, Knoblauch, Sellerie

vegan, glutenfrei

25,90

oder

Knusprige confierte Keule von der Freilandgans

Apfel-Rotkohl – Maronen – Serviettenknödel

Enthält Sellerie, Sulfite, Knoblauch, Kuhmilch pasteurisiert, Ei

glutenfrei möglich, laktosefrei möglich

36,90

oder

Geschmorte Haxe vom Münsinger Lamm

Rotweinjus – grüne Bohnen – Bratkartoffeln

Enthält Sellerie, Sulfite, Knoblauch, Speck

glutenfrei möglich, laktosefrei möglich

32,90

oder

Gebratener Rücken vom Friesisch Ochs „Café de Paris“

Blattspinat – Süßkartoffelpüree – Schalotten

Enthält Sellerie, Kuhmilch pasteurisiert, Sulfite, Sen, Knoblauch

glutenfrei

36,90

oder

Gebratenes Welsfilet

Grauburgunderschaum – Fenchel-Tomatengemüse

Perlgraupenrisotto

Enthält Fisch, Kuhmilch pasteurisiert, Sulfite, Knoblauch, Weizen, Sellerie

glutenfrei möglich, laktosefrei möglich

32,90

Alle Preisangaben in EUR inklusive MwSt.

~ *Vierter Gang* ~

Pralinen von Kevin Kugel Chocolatier
4 Sorten handgemachte Pralinen vom deutschen Meister
Allergene je nach Sorte unterschiedlich, bitte fragen Sie unseren Service.
vegetarisch, glutenfrei möglich
13,90

oder

Sächsische Quarkkeulchen
Vanillesauce – Apfelkompott – Weißes Schokoladeneis
Enthält Mandel, Ei, Kuhmilch pasteurisiert, Weizenmehl
vegetarisch
13,90

oder

Pochierte Cassisbirne
Mousse au chocolat – Haselnusscrumble
Enthält Sulfite, Haselnüsse, Soja
vegan, glutenfrei

oder

Karamellisierter Roquefort
Traubensalat – Walnüsse
Enthält Sulfite, Senf, Kuhmilch pasteurisiert, Walnüsse
vegetarisch, glutenfrei möglich

oder

3 Kugeln nach Wahl
Hofgemachtes Eis aus dem Lautertal

Mandel, Weiße Schokolade-Tonkabohne, Alb-Joghurt
Enthält Kuhmilch, Ei, Mandel, Soja
vegetarisch, glutenfrei möglich

schwarze Johannisbeere, Mango, Birne
Enthält Mandel, Soja
vegan, glutenfrei möglich
13,80

Menüpreis

3-Gang (ohne Suppe oder ohne Dessert)	4-Gang
Vegetarisch € 49,-	Vegetarisch € 60,-
Lamm/Fisch € 56,-	Lamm/Fisch € 67,-
Gans/Rind € 60,-	Gans/Rind € 71,-

Bitte entscheiden Sie sich im Voraus für die Anzahl der Gänge.
Wir gewähren keinen Rabatt
bei Nicht-Verzehr von gewählten Menü-Gängen.

Alle Preisangaben in EUR inklusive MwSt.

Offene Weine

Alle Weine enthalten Sulfite und sind geschwefelt.

Weißwein

2025 Lieblingswein Grauburgunder
Exklusivabfüllung, Kraichgau, Baden
0.1l – 4.90
0.2l – 8.60
0,75l – 29.50

2025 T-Cuvée bianco
(Cuvée aus Chardonnay, Weißburgunder, Sauvignon und Riesling)
Cantina Tramin, Südtirol
0.1l – 5.20
0.2l – 9.50
0,75l – 34.50

2024 Riesling „Symphonie“, trocken, BIO
Weingut Johannes B., Fellbach, Württemberg
0.1l – 5.90
0.2l – 10.80
0,75 l – 36.50

2025 Weißburgunder BIO
Sabine Koch, Tübingen-Unterjesingen
0.1l – 5.90
0.2l – 10.80
0.75l – 36.50

Rosé

2025 T-Cuvée Rosato
(Cuvée aus Merlot, Lagrein und Pinot Nero)
Cantina Tramin, Südtirol
0.1l – 5.20
0.2l – 9.50
0,75l – 34.50

2025 Spätburgunder Rosé trocken BIO
Sabine Koch, Tübingen-Unterjesingen
0,1l – 5.90
0.2l – 10.80
0,75l – 36.50

Alle Weine enthalten Sulfite und sind geschwefelt.

Alle Preisangaben in EUR inklusive MwSt.

Rot

2023 Hauteval
Cuvée aus Grenache, Syrah & Mourvèdre
Saint Guilhem Le Désert, Languedoc, Frankreich
0.1l – 4.90
0.2l – 8.60
0,75l – 29.50

2024 Primitivo Terrapieno Appassimento,
Tagaro, Apulien, Italien
0,1l – 5.60
0,2l – 9.90
0,75l – 35.50

2021 Tempranillo
100% Tempranillo
La Tapería del Mar, Castilla-La Mancha, Spanien
0.1l – 4.90
0.2l – 8.60
0,75 l – 29.50

2023 Pinot Noir, trocken, BIO
Domaine Edmond Rentz, Zellenberg, Elsass/Frankreich
0.1l – 4.90
0.2l – 8.60
0,75 l – 29.50

Aperitif und Schaumweine

Rieslingsekt brut, Tübinger Speisekammer, Württemberg
0.1l – 6.00

Cremant d'Alsace Brut Tradition, AOC, trocken, BIO
Domaine Edmond Rentz, Elsass, Frankreich
0.1l – 6.00

Alle Preisangaben in EUR inklusive MwSt.

HIRSCH
PRIVATBRAUEREI SEIT 1782

BIERKARTE

Alle Biere enthalten Gerste und Weizen.

Hirsch Pils vom Fass
Die pure und intensive Biererfahrung mit 5,0% vol.
Hell leuchtendes, glanzfeines Gelb wird mit klarweißem Schaum gekrönt. Drei Gaben Aromahopfen machen dieses Bier zu einem erfrischenden, appetitanregenden Trinkgenuss.
0,3l – 4.30 0,5l – 5.50

Hirsch Helles vom Fass
Ein Stück bayerische Bierkultur aus Schwaben mit 4,8% vol. Mild, süffig und hervorragend geeignet, um einen richtigen Bierdurst zu stillen.
0,3l – 4.30 0,5l – 5.50

Hirsch Zwuckl UNFILTRIERT
Ein Kellerbier mit 5,2%vol. mit einer fülligen Malznote am Gaumen, die an frischen Brotteig erinnert, wird vom zunächst zurückhaltenden Hopfen begleitet, der den Nachtrunk deutlich beherrscht.
0,33l – 4.30

Hirsch Hefe Weisse vom Fass
Das ultimative Frische-Erlebnis mit feiner obergäriger Hefe mit 5,4%vol und sahnigem, feinporigem Schaum und satter, kräftiger Trübung. Leicht cremig und geschmeidig im Antrunk schmeckt sie angenehm nach Banane, Aprikose und Ananas, abgerundet durch eine feine Zitrusnote.
0,3l – 4.30 0,5l – 5.50

Hirsch Dunkle Weisse
Dieses obergärige Bier besticht mit einem intensiv leuchtenden Kastanienbraun, gekrönt von einem schönen festen Schaum und 5,4%vol. Aromen von Erdbeervollmilchschokolade, Karamell, Lakritze & Gewürznelken, mit feiner Säure von Mango und ganz dezentes Hopfenbitter
0,5l – 5.50

Hirsch Hefe Weisse ALKOHOLFREI
Keine Abzüge im Geschmack – maximale Erfrischung,
das Hefeweizen für heiße Tage.
0,5l – 5.50

Hirsch Helles ALKOHOLFREI
0,33l – 4.30

Natürliches Donau Radler
Unser Hirsch Gold trifft auf den natürlichen, prickelnden Geschmack fruchtiger Zitrone. Mit Zucker gesüßt, erfrischend säuerlich und spritzig
0,33l – 4.30

Alle Preisangaben in EUR inklusive MwSt.

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Teinacher Mineralwasser

Still – Medium - Klassik
0.25l 3,20 0.75l 7,50

Tafelwasser

0.2l 1,80 0.4l 2,80 1l 4,90

Hausgemachte Limonaden

Holunderblüte | Zitrone | Orange-Thymian | Erdbeer-Basilikum
0.4l – 5,90

Säfte und Nektar

Vaihinger Apfel, Direktsaft, klar

Vaihinger Orange, Direktsaft

Vaihinger Johannisbeere, Nektar

Vaihinger Maracuja, Nektar
0.2l 4,00 0.4l 5,80

Fruchtsaftschorle
0.2l 3,60 0.4l 4,80

Albschorle Apfel, naturtrüb
0,33l 4,00

Erfrischungsgetränke von Afri

Afri Cola

Afri Cola light

Bluna

Afri Cola Mix

enthält Koffein und Farbstoff E150d
0.33l 4,00

Thomas Henry Getränke

Tonic Water/ Bitter Lemon/ Ginger Ale

enthält Chinin, Ascorbinsäure & Citronensäure
0.2l 3,50

Alle Preisangaben in EUR inklusive MwSt.

HEISSGETRÄNKE

Kaffee

Alle Kaffeegetränke enthalten von Natur aus Koffein.

Espresso
3.20

Doppelter Espresso
4.60

Espresso Macchiato
3.40

Café Creme
3.60

Café au lait
4.50

Cappuccino
4.00

Latte Macchiato
4.50

Tee

Darjeeling, First Flush

Earl Grey

Rooibos Vanille

Pfefferminze

Waldbeere

Kamille
4.20

Lindt-Schokolade

Heiße Trinkschokolade
4.50

Extra Schlagsahne
0.70

Alle Preisangaben in EUR inklusive MwSt.

SPIRITUOSEN

Glen Moray
Speyside, Scotland, Single malt whisky
46 %vol.
Rauchiges Aroma mit Vanille, Rhabarber und Leder.
Im Geschmack rachige und würzige Noten mit Vanille. Im Abgang lang und süß.
Auf Gersten- und Weizenbasis
4cl –7.50

Tamnavulin Sherry Cask
Speyside, Scottland Single malt whisky
40 %vol.
Tamnavulin Double Cask reifte zuerst in ehemaligen Bourbonfässern bevor er seine Nachreifung in ehemaligen Sherryfässern erhielt. Tropisch-fruchtige Aromen von Birne, Pfirsich und Ananas machen diesen Whisky aus.
Auf Gersten- und Weizenbasis
4cl – 7.50

SLYRS
Schliersee, Germany, Single Malt Whisky
43 %vol.
Die Destillerie Slyrs stellt den ersten und einzigen oberbayrischen Single Malt Whisky am Schliersee im klassischen Rauh- und Feinbrandverfahren her. Die Reifung erfolgt in Fässern aus neuer amerikanischer Weißeiche, mit einem Volumen von 225 Litern. Er reift für mindestens 3 bis 6 Jahre an der frischen würzigen Bergluft und ist weder kältefiltriert noch mit Farbzusatzstoffen versehen.
Auf Gersten- und Weizenbasis
4cl – 9.50

Ardbeg ten
Islay, Scotland, Single malt whisky
46 %vol.
Grillkohle, Asche und ordentlich Rauch ist dieser Islay-Malt etwas für wahre Whisky-Kenner. Zitrusfrüchte und Meersalz blitzen kurz auf, die Stärke des geradlinigen Whiskys liegt aber in den heftigen Torfnoten.
Zu Recht einer der ganz großen Islay-Klassiker.
Auf Gersten- und Weizenbasis
4cl – 9.50

Alle Preisangaben in EUR inklusive MwSt.

Portwein Gran Cruz 10 Years
Porto Cruz

19 %vol.

Dieser kraftvolle Portwein präsentiert uns am Gaumen einen fruchtbetonten Geschmack, was natürlich auch auf sein restsüßes Geschmacksprofil zurückzuführen ist. Auf der Zunge zeichnet er sich durch seine wuchtige Textur aus. Durch die ausgeglichene Fruchtsäure schmeichelt der Port mit samtigem Mundgefühl.

5cl – 5.00

Marzadro Grappa Stravecchia
Le Diciotto Lune

41 %vol.

Dieser Blend entsteht aus den Trestern der Rebsorten Marzemino, Teroldego, Merlot, Muskat und Chardonnay. Damit dieser Grappa seinen typischen Charakter entwickelt, lässt die Distelleria Marzadro mit Sitz in Trentino ihn über einen Zeitraum von 18 Monaten in kleinen Holzfässern aus Esche, Eiche, Kirschholz und Robinie reifen.
Diesem Reifeprozess verdankt der Grappa seinen Namen „Diciotto Lune“, was übersetzt „achtzehn Monde“ bedeutet.

2cl – 5.90

Papidoux Calvados VSOP

40 %vol.

Nur die feinsten jungen Destillate werden von erfahrenen Kellermeistern dazu auserwählt, in einer mindestens 5 Jahre dauernden Lagerzeit zu Pâpidoux V.S.O.P. heranzureifen. Er ist ein besonders feinduftiger Calvados mit dezenter Apfelnote, abgerundet und mild im Geschmack, von großer Feinheit und Eleganz.

4cl – 5.40

Camus VS Intensely aromatic
Cognac

40 %vol.

Der Qualitäts-Cognac wird durch seinen unverfälschten, puren Charakter und intensiven Aromen seinem Namen gerecht. Er besticht durch blumige Aromen, die an Jasmin und Veilchen erinnern.

4cl – 7.80

Contratto Vermouth Bianco/ Rosso

18 %vol.

Dieser Wermut aus dem Piemont enthält neben Wermut auch Bitterorangenschale, Zimt, Muskat, Koriander, u.v.m., welche mit Weinbrand sechs Wochen mazeriert und anschließend mit Weißwein und Zucker zum Vermouth komplettiert werden.

5cl – 5.00

Alle Preisangaben in EUR inklusive MwSt.

Manufaktur Broch

Pfirsichlikör 18 %vol
Orangenlikör 25 %vol
Williams Christ-Birnenlikör 20 %vol.
Grapefruitlikör 20 %vol.
Sauerkirschlikör 25 %vol
Pflaumenlikör 25 %vol
Himbeergeist 40 %vol.
Schlehengeist 40 %vol.
Kräutergeist 40 %vol.
Haselnussgeist 40 %vol.
Williams-Christ Birnenbrand 40 %vol.
Mirabellenbrand 42 %vol.
Quittenbrand 42 %vol.
Zwetschgenbrand 42 %vol.
Kirschbrand 42 %vol.
Apfelbrand im Eichenfass 42 %vol.
Bockbierbrand im Eichenfass 46,7 %vol.

Die Früchte und Beeren werden von den Obstbauern aus der Region geerntet (bis auf Zitrusfrüchte und Mirabellen) und von der Starzacher Brennerei zu edlen Bränden verarbeitet.
2cl – 4.50

Manufaktur Jörg Geiger

Palmische Birne 42 %vol.
Apfel im Cognacfass 42 %vol.
Der Boskoop-Apfel in einer wärmenden Fruchtigkeit mit deutlichen Holztönen oder lieber die Palmische Birne mit einem filigranen, würzigen, sortentypischen Geschmack.
2cl – 4.50

Eau de vie d'Alsace – Domaine Edmond Rentz

Poire William Exceptionnelle 45% vol.
Vieille Prune 43% vol.
Mirabelle Réserve 45% vol.

Das elsässische Weingut stellt Brände in höchster Qualität und bestem Geschmack her. Man schmeckt ein Stück des Herzen Frankreichs.
2cl – 4.50

Alle Preisangaben in EUR inklusive MwSt.

Don Papa Rum

40 %vol.

Ein köstlicher Rum von den Philippinen, hergestellt aus dem besten Zuckerrohr der Insel Negros. Er ist bekannt für sein reichhaltiges und süßes Geschmacksprofil. Anklänge von Vanille und Karamell. Im Mund süße Explosion von getrockneten Früchten und Honig mit subtiler Würze. Pur oder als Cocktail ein Genuss!

4cl – 8.50

Botucal Reserva Exclusiva Rum

40 %vol.

Dieser venezuelanische Rum steht für ein facettenreiches, beinahe luxuriöses Aroma. Er gibt sich an der Nase vielschichtig mit süßen, fruchtigen und würzigen Tönen. Im Geschmack bietet er üppige, ergiebige Noten von reifen Tropenfrüchten, weicher Süße, Gewürzen und einem Hauch von Nuss. Ein seidiges bis manchmal schweres Mundgefühl begleitet das Trinkerlebnis, das einen mittleren bis kräftigen Körper aufweist.

4cl – 8.50

Pyrat XO Reserve Rum

40 %vol.

Sein Aroma und sein Geschmack stehen für karibischen (Anguilla) Genuss vom Feinsten, von dem man einfach nicht genug bekommt. Mit Fruchtnoten von Orangen und mit Vanille im Vordergrund wirkt der Pyrat XO Reserve manchmal wie ein Likör. Zur eindringlichen, vollmundigen - doch nicht überzogenen - Süße gesellt sich ein weicher Charakter.

4cl – 6.50

Corazón Reposado Tequila

40 %vol.

Dieser Tequila begeistert mit seinem verführerischen Aroma von Vanille, Karamell und würzigen Akzenten. Am Gaumen entfaltet er eine samtige Fülle und eine harmonische Süße, die lange nachhallt.

2cl – 4.50

Corazón Blanco Tequila

40 %vol.

Dieser exquisite Agavenschnaps überzeugt durch seine komplexen und intensiven Aromen von gebackener Ananas, gerösteter Jalapeño und Mandarinenschale. Am Gaumen gibt sich der hervorragende Tequila cremig, bevor er sich mit einem lebendigen und würzigen Abgang verabschiedet.

2cl – 4.50

Alle Preisangaben in EUR inklusive MwSt.

Linie Aquavit

41,5 %vol.

Dieser Weinbrand ist legendär durch seine 12-monatigen Reifung in alten Sherry-Fässern in Norwegen, und für die geschmackliche Vollendung über weitere 4 Monate an Bord eines Frachters, der zweimal den Äquator (norwegisch: Linie) überquert.

2cl – 4.00

Grey Goose Vodka

40 %vol.

Dieser außergewöhnliche Vodka wird aus besten französischen Zutaten hergestellt: weicher Winterweizen aus der Picardie und reines Quellwasser aus Gensac in der Cognac-Region.

2cl – 4.50

Killepitsch Kräuterlikör

42 %vol.

Ausschließlich natürliche Zutaten aus 98 Kräutern, Beeren und Früchten aus aller Welt machen dieses Düsseldorfer Original beliebt.
Carstens Empfehlung aus seiner Zeit in Düsseldorf.

2cl – 3.80

Limoncino del Garda aus Gargnano

20 %vol.

Geschmacklich überzeugt dieser besondere Limoncello mit einem Aroma handgepflückter Zitrusfrüchte, setzt sich in seinem intensiven Geschmack fort und wird von einem Hauch sommerlicher Süße abgerundet.

2cl – 3.80

Amaretto di Saronno

28 %vol.

Intensive Noten nach Mandel, Aprikose und kräftigem Marzipan. Er besticht mit seinem charakteristischen und süßlichen Geschmack.
Viele Einsatzmöglichkeiten, z.B. im Kaffee, warm oder auf Eis, oder in Kombination mit anderen Spirituosen.

2cl – 4.20

Alle Preisangaben in EUR inklusive MwSt.

Tübinger
SPEISEKAMMER
Feines für Zuhause

Für Sie und Ihre Lieben zum Mitnehmen aus Caro's Küche!
Alle Produkte sind aus frischen Produkten ohne Zusätze oder Geschmacksverstärker mit Liebe zubereitet.
Bitte erkundigen Sie sich bei unserem Personal nach Verfügbarkeit.

Gekühlte Produkte (Halbkonserven)

Tafelspitz in Meerrettichsauce	500g	16,50
Schweinebraten in Biersauce	500g	10,90
Rinderroulade	500g	14,90
Rinderbrühe	500g	5,00
Rinderbolognese	500g	10,50
Königsberger Klopse	500g	10,50
Hühnerfrikassee	500g	12,80
Erbseneintopf	500g	6,80
Currywurst	450g	9,00
Bratensauce vom Kalb	220g	11,80
Boeuf Bourguignon	500g	19,00
Vegane Bratensauce	220g	9,90
Weiße Trüffelsauce	500g	11,80
Sizilianische Tomatensauce	500g	8,20
Schwäbische Linsen	500g	8,20
Linsen-Pilz-Bolognese vegan	500g	9,90
Kürbis-Kokossuppe vegan	500g	6,80
Spargelsuppe	500g	6,80
Köttbullar vegan	500g	7,50
Kartoffelgulasch vegan	500g	9,50
Chili sin Carne vegan	500g	9,50
Apfel-Rotkohl vegan	500g	4,80

Alle Preisangaben in EUR inklusive MwSt.

Tübinger
SPEISEKAMMER
Feines für Zuhause

Für Sie und Ihre Lieben zum Mitnehmen aus Caro's Küche!
Alle Produkte sind aus frischen Produkten ohne Zusätze oder Geschmacksverstärker mit Liebe zubereitet.
Bitte erkundigen Sie sich bei unserem Personal nach Verfügbarkeit.

Ungekühlte Produkte

Zwetschgenkonfitüre	220g	6,90
Rhabarberkonfitüre	220g	6,90
Kirschkonfitüre	220g	6,90
Mirabellen-Lavendel-Konfitüre	220g	6,90
Johannisbeergelee	220g	6,90
Erdbeerkonfitüre	220g	6,90
Aprikosenkonfitüre	220g	6,90
Zitronensirup	0,3 l	6,90
Holundersirup	0,3 l	6,90
Chilisalz	100g	5,30
Zitronensalz	100g	4,50
Schwedensalz	100g	4,50
Rosmarinsalz	100g	4,80
Rauchsalz	100g	9,80
Birnen-Salbeichutney	120g	4,00
Tomatenchutney	120g	5,80
Preiselbeer-Zwiebelchutney	120g	5,80

Alle Preisangaben in EUR inklusive MwSt.