

# Casino *am Neckar*

*Schön, dass Sie bei uns einkehren!*

*Sei es zum  
Essen - Trinken - Lachen - Reden - Feiern  
Sie sind herzlich willkommen!*

*Regional, bodenständig und modern  
ist unsere Devise.*

*Unser Küchenteam  
nutzt saisonale und regionale Angebote,  
um Ihnen leckere Gerichte zuzubereiten.*

*Bei privaten Feiern oder geschäftlichen Anlässen  
sorgen wir für den kulinarischen Rahmen.*

*Ab 15 Personen empfehlen wir Ihnen, sich für  
**ein gemeinsames Menü zu entscheiden**  
Wir beraten Sie gerne, bitte fragen Sie uns.*

*Zu den verschiedenen Tageszeiten und Anlässen  
wollen wir Ihnen im*

## Casino *am Neckar*

*aufmerksame Gastgeber sein.*

*Einen angenehmen und genussvollen Aufenthalt  
wünschen Ihnen*

*Familie Birgit und Hans-Peter Horn  
mit allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern*

*Wir sind für Sie da: Täglich ab 11:00 Uhr,  
an Sonn- und Feiertagen bis 21:00 Uhr*

*Das Speisenangebot aus dieser Karte bieten wir Ihnen  
von 12:00 - 14:00 und von 18:00 - 22:00 Uhr,  
an Sonn- und Feiertagen bis 21:00 Uhr*



Hygiene – HACCP-Konzept  
Schwärzlocher Straße 37  
72070 Tübingen

Wir prüfen Hygiene und Lebensmittelsicherheit im Casino am Neckar

Alle Preise sind Bruttopreise, in welchen das Bedienungsgeld und die gesetzliche Mehrwertsteuer enthalten sind.

# Casino am Neckar

## Aperitif

Preisänderungen vorbehalten

### Sekt

#### Muskattrollinger Sekt rot, halbtrocken

Remstalkellerei

0,75 l 24,00 €

aromatisch-prickelndes Vergnügen

Glas 0,1 l 4,80 €

#### Hausmarke Casino am Neckar

Riesling extra dry

0,75 l 18,50 €

Deutscher Jahrgangssekt

Glas 0,1 l 3,80 €

mit Orangensaft

Glas 0,1 l 3,80 €

Sekt mit Himbeerlikör

Glas 0,1 l 4,80 €

Sekt mit Aperol

Glas 0,1 l 4,80 €

Sekt mit Holunderblütenwunder

Glas 0,1 l 4,80 €

Sekt mit Rosenlikör

Glas 0,1 l 4,80 €

Kir Royal Sekt mit Cassis

Glas 0,1 l 4,80 €

### Prosecco

#### Contarini

Prosecco Treviso Vino Frizzante

0,75 l 18,50 €

0,1 l 3,80 €

### Champagner

#### Drappier Carte d'or brut

0,75 l 42,00 €

Ein Blanc de Noirs aus überwiegend Pinot Noir Trauben der goldgelb im Glas schillert.

## Aperitif

**Aperol Sprizz:** Prosecco mit Aperol, Eiswürfel und Orangenscheibe

5,50 €

**Hugo:** Prosecco mit Holunderblütenwunder, Minze und Limette

5,50 €

Campari Soda <sup>1</sup>

Campari 4 cl 5,50 €

Campari Orange <sup>1</sup>

Campari 4 cl 5,50 €

Sandeman Sherry

secco / medium

5 cl 3,90 €

Martini bianco oder rosato oder rosso oder d'oro

5 cl 3,90 €

### Alkoholfreier Aperitif

**Sanbitter mit Eis** <sup>22</sup>

Glas 10 cl 2,50 €

**Sanbitter** <sup>22</sup> mit Lemon <sup>21</sup>

Glas 0,3 l 4,20 €

**Sanbitter** <sup>22</sup> mit Orangensaft

Glas 0,3 l 4,20 €

**Red Sunfire**

mit Bitter Lemon <sup>21</sup>, Maracuja, Soda, Grenadine

Glas 0,2 l 3,80 €

## Zum Auftakt oder zwischendurch

### Bruschetta auf hausgebackenem Brot

mit Tomaten, Zwiebel, Knoblauch und feinstem Olivenöl  
*Bruschetta with home-baked bread, tomatoes, onions,  
 garlic and fine olive oil*

5,50 €

## Suppen

### Zwiebelsuppe mit Parmesancroûtons v

*Onion soup with Parmesan croûtons v*

3,80 €

große Portion in der Terrine - *big soup bowl*

5,30 €

### Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle

*Beef-broth with sliced pancakes*

3,80 €

große Portion in der Terrine - *big soup bowl*

5,30 €

### Schwäbisches Versucherle

Eine Maultasche mit

Zwiebelschmelze in der Brühe mit Kartoffelsalat

*Swabian taster: Home-made pasta square filled with minced  
 meat, topped with sauteed onions and served in beef-broth  
 with home-made potato salad*

4,80 €

## Salat

### Salatteller mit fein abgeschmeckten

Rohkost- Gemüse- und Blattsalaten v

5,80 €

*Salad plate with raw and cooked vegetable, green salad v*

klein als Beilagensalat

..... as *side dish salad*

4,20 €

groß als Hauptgang

...as *main course*

8,80 €

### Feldsalat mit dunklem Balsamicodressing

krossen Speckstreifen und Croûtons

*Lamb's lettuce with balsamico dressing,  
 bacon and croutons*

6,50 €

### Verschiedene Blattsalate mit gegrillten Putenbruststreifen

*Green salads in season with grilled turkey stripes*

12,80 €

### Bunte Salatauswahl

#### mit paniertem Back-Feta-Käse

aus Kuhmilch, Preiselbeeren und Brot v

9,80 €

*Salads in season and breaded feta cheese*

*with lingonberries and salad, bread v*

## Vorspeisen oder als kalter feiner Hauptgang

<b>Antipastiteller</b> mit südländischen Spezialitäten: gegrilltes Gemüse, Oliven und Fenchelsalami <i>Antipasti plate with mediterranean specialties: marinated and grilled vegetables, olives, salami</i>	11,00 €
kleine Portion als Vorspeise - as starter -	9,80 €
<b>Ab Mitte März, wenn die Ziegen wieder Milch geben, gibt es: Ziegenfrischkäse aus dem Schönbuch</b>	11,50 €
kombiniert mit Tomatensalat und Ruccola v <i>Starting from march: Regional goat cheese with tomato salad, rocket v</i>	
kleine Portion als Vorspeise - as starter -	9,80 €

## Hauptgänge Regional

<b>Tübinger Winzerbraten vom Schweinehals</b> mit Schwarzrieslingsoße, hausgemachten Spätzle und Kartoffelsalat <i>Roasted pork "Tübinger vintager" in redwine sauce, with home-made Spätzle and potato salad</i>	11,50 €
<b>Hausgemachte Maultaschen</b> mit Zwiebelschmelze in der Brühe, Kartoffelsalat <i>Home-made pasta squares filled with minced meat, topped with sauteed onions, potato salad</i>	9,80 €
<b>Schönbuch Linsen auf schwäbische Art</b> mit Saitenwürstle 7 vom Schwarzwaldhof in Blumberg und hausgemachte Spätzle Regional <i>lentils Swabian style with scalded sausage 7 and home-made Spätzle</i>	9,80 €

Sie wünschen eine kleine Portion !?  
Dies ist mit Ausnahme der so › gekennzeichneten Hauptgerichte möglich.  
Wir berechnen dann die normale Portion minus 15 %.

## Hauptgänge

### Paniertes Schnitzel aus dem Schweinerücken

mit Pommes frites

oder mit hausgemachtem Kartoffelsalat

*Breaded pork escalope with French fries  
or with potato salad*

11,00 €

### Schweinelendchen mit Champignonrahmsoße

und hausgemachten Spätzle

*Pork fillet with white mushrooms in cream sauce  
and home-made Spätzle*

15,90 €

### Zwiebelrostbraten vom argentinischen Weiderind

mit hausgemachten Spätzle ›

*Beef steak Swabian style with onions,  
home-made Spätzle ›*

17,80 €

### Gesottener Rindertafelspitz mit Gemüsestreifen,

Meerrettichsoße und Preiselbeeren

dazu Petersilienkartoffeln

*Simmered silverside of beef  
with horseradish sauce, lingonberries, parsley potatoes*

14,80 €

### Gebratene Kalbsleber mit Apfelscheiben,

Röstzwiebeln und Bratkartoffeln

*Fried calf's liver with apple and onions,  
pan-fried potatoes*

18,80 €

### Piccata alla milanese von der Putenbrust

auf frischen Tagliarini mit Tomatensoße

*Turkey piccata alla milanese,  
tagliarini and tomato sauce*

14,90 €

### Zart geschmortes Ochsenbäckle

mit Wurzelgemüse und dünnen Bandnudeln

*Braised beef cheek on root vegetables with thin noodles*

18,50 €

**Gerne servieren wir Ihnen als zusätzliche Beilage zu Ihrem Hauptgang**

**1 Portion Gemüse des Tages**

3,50 €

# Casino am Neckar

## Hauptgänge

### In Lemberger geschmortes Hirschragout

mit Preiselbeerbirne und hausgemachten Spätzle

*Venison ragout braised in red wine*

*with lingonberries and home-made Spätzle*

14,80 €

### Gebratene Garnelen

auf Gemüsegnocchis im Rieslingschaum

auf Wunsch vegetarisch ohne Garnelen

*Fried Scampis on vegetable gnocchis*

*and Riesling foam sauce*

*on request vegetarian without scampis*

15,80 €

12,80 €

### Gebratenes Filet vom Butterfisch

auf frischen Tagliarini mit Tomatensoße

*Grilled fillet of butterfish*

*tagliarini and tomato sauce*

17,80 €

### Risotto

mit in Olivenöl geschwenktem Marktgemüse,

aromatischen Sherrytomaten und Parmesan v

*Risotto and fresh sautéed vegetable*

*in olive oil and parmesan cheese v*

12,80 €

## Vesper

**1 Paar Saitenwürstle** 7 mit hausgemachtem Kartoffelsalat

*Pair of scalded sausage 7, with home-made potato salad*

5,80 €

**Wurstsalat mit Lyonerstreifen** 7, Zwiebeln

und Essiggurken, auf Wunsch mit Käse

*Sausage salad with sliced pork sausage 7,*

*onion rings, pickled gherkins - on request with cheese*

7,65 €

**Käseteller** mit Spezialitäten aus der hohenlohischen

Dorfkäserei Geifertshofen - der Heumilchkäserei -

dazu Feigensenfsoße, Butter

*Regional cheese plate, fig-mustard, home-baked bread v, v*

11,00 €

dazu servieren wir Ihnen hausgebackenes Steinofenbrot - *served with home-baked bread*

Verschiedene Gerichte aus unserem Angebot können wir für Sie gluten- oder lactosefrei zubereiten. Bitte fragen Sie uns.

30.12.2011