

TSV 47 Schönauf

-Clubgaststätte -



Sehr verehrte Gäste
wir freuen uns auf Ihren Besuch und wünschen Ihnen einen
angenehmen Aufenthalt

Wir bemühen uns Ihren Wünschen und Erwartungen gerecht zu werden,
Sie zu Ihrer Zufriedenheit zu bedienen,
und hoffen, dass Sie sich bei uns wohlfühlen.

Für besondere Anlässe, Hochzeit, Kommunion, Konfirmation, Betriebsfest, Trauerfeier,
stehen Ihnen Gesellschaftsräume
für 25, 80 und 160 Personen zur Verfügung.

Gerne stellen wir Ihnen Menüs und/oder kalte Buffets zusammen.

Familie Kulwant Singh-Gill
bedankt sich für Ihren Besuch

Öffnungszeiten:
täglich von 11:00 bis 14:00 Uhr und von 17:00 bis 23:00 Uhr
an Sonn- und Feiertagen durchgehend geöffnet
am Samstag geöffnet ab 17:00 Uhr
am Montag ist Ruhetag

- alle Speisen auch zum mitnehmen, sowie täglich wechselnder Mittagstisch -

Ihre Reservierung nehmen wir gerne telefonisch entgegen

Clubgaststätte TSV 47 Schönauf
Rudolf-Maus Straße 14
68307 Mannheim
Tel. 0621 / 77 13 75

Allergene

Sehr geehrte Gäste,

aus gegebenem Anlass werden alle unsere Speisen auf Allergene gekennzeichnet. Sollten Sie auf einer dieser 14 Allergen-Stoffe allergisch reagieren, dann sprechen Sie bitte das Service Personal darauf an, damit wir ihnen helfen können.

Unserer Qualitätsphilosophie folgend verzichten wir bei der Produktion unserer Frische-Gerichte, wo immer möglich, auf jegliche Zusatzstoffe.

In Fällen, in denen ein exklusives Rezept oder eine besondere Zutat wie beispielsweise gepökelttes Fleisch diesen Verzicht nicht zulässt, kennzeichnen wir den gesetzlichen Vorgaben folgend die jeweiligen Gerichte auf der Speisekarte.

Wir beschränken uns hier auf die in der EU kennzeichnungspflichtigen Allergene.

Eine Nennung der Allergene erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe (Aufzählung Hauptallergieauslöser) oder daraus hergestellte Erzeugnisse im Endlebensmittel enthalten sind.

Die Aufstellung der Hauptallergieauslöser ist nicht abschließend. Vielmehr gibt es neben den bezeichneten noch andere allergieauslösende Stoffe. Es kann keine Garantie für eine 100 % ige Vollständigkeit der Angaben übernommen werden.

Mögliche Rezepturänderungen werden in regelmäßigen Abständen in die Übersicht eingearbeitet.

Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei den einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden.

Es ist auch nicht ausgeschlossen, dass Spuren von allergieauslösende Stoffe vorhanden sein können.

Weitere Einzelheiten finden Sie am Ende der Speisekarten.

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an das Service Personal.

Mit freundlichen Grüßen
Ihr Kulwant Singh-Gill

Suppen

1. **Kraftbrühe** mit Markklößchen [A,C,F,L] 3,90 €
3. **Hausgemachte Gulaschsuppe**, selbstgemacht [A,F,G,L] 4,50 €
4. **Tomatencreme-Suppe** mit Croutons [A,F,G,L] 3,50 €
5. **Bouillabaisse** - Franz. Fischsuppe [A,B,D,L,R] 4,90 €



Vorspeisen

10. **Gegrillter Schafskäse** auf Tomaten, Peperoni, Oliven, Zwiebel 8,90 €
Weißbrot [A,G]
11. **Griechische Peperoni** vom Grill in Olivenöl, Knoblauch 6,90 €
und Brot [A,G]
12. $\frac{1}{2}$ **Dutzend Weinbergschnecken**, Toast [A,G,R] 7,50 €
13. **Champignons**, überbacken, gefüllt mit Hackfleisch, Zwiebeln und Brot [A,G] 7,90 €
15. **Gambas „Al Ajillo“**, Riesen-Garnelen in 10,90 €
frischer Knoblauchbutter, gebraten, Weißbrot [A,B,G]



Käseportionen

21. **Gebackener Camembert** mit Butter und Preiselbeeren, 6,90 €
mit Ananas garniert [A,C,G,M,O]
22. **Käseplatte** -verschiedene Käsesorten (5) fein garniert, Butter, 7,90 €
Weißbrot [A,G,O]



Toast und belegte Brote

25. **Käsebrötchen**, fein garniert [A,C,G] 6,90 €
26. **Schinkenbrötchen** mit gekochtem (3) Schinken [A,G] 7,40 €
28. **Toast „Hawaii“** - Toast, gekochter (3) Schinken, Ananas, 7,90 €
Käse (5) [A,C,F,G,L,M,O]
29. **„Strammer Max“** - Schwarzbrot, gekochter (3) Schinken, 7,90 €
Spiegelei [A,C,G,F,L,M]
30. **TSV Toast** - Schweinesteak, gekochter (3) Schinken, 10,90 €
Käse und Knoblauch-Sauce [A,G]
31. **Lendentoast „Jäger Art“** Schweinelende, gekochter (3) 11,90 €
Schinken mit Käse (5) überbacken, Jägersauce [A,G]
32. **Roastbeef-Toast** mit Mozzarella überbacken, garniert 13,90 €
mit Oliven, Peperoni, Tomaten, Basilikum [A,G]

(3) mit Antioxidationsmittel E300, E301, E316 und Konservierungsstoff E250
(5) mit Farbstoff Beta Carotin

Salate



- 36. **Kleiner gemischter Salat** [M] 3,90 €
- 37. **Kraut-, Gurken-, oder Kartoffelsalat**, Knoblauch und Weißbrot [A,G,M] 3,90 €
- 39. **Tomaten-, Mozzarella Salat**, Weißbrot [A,G,M] 7,90 €
- 41. **Thunfischsalat** -gem. Salat mit Oliven, Peperoni, Ei und Zwiebel (Essig und Öl) [C,D,M] 8,90 €
- 42. **Wurstsalat** (2) mit Bratkartoffel [C,G,M] 8,90 €
- 44. **Bauernsalat** - gem. Salat, garniert mit Schafskäse, Oliven, Peperoni, Zwiebel (Essig und Öl) [G,L,M] 8,90 €
- 45. **Italienischer Salat** - gem. Salat, garniert mit Schinken (3), Käse und Ei, Oliven, Peperoni (Joghurtdressing) [C,M] 8,90 €
- 46. **Grüner Salat** mit Putenstreifen, Weißbrot [A,C,F,G,L,M] 10,90 €
- 47. **Grüner Salat** mit Roastbeef-Streifen fein gewürzt, Brot [A,G,M] 12,90 €
- 48. **Gambas-Spieß** auf gem. Salat mit Aglio-Sauce, Weißbrot [A,B,G,M] 11,90 €

(Kleine Portion abzüglich jeweils 2,00 €)

Beilagen



- | | |
|-----------------------------|---|
| 55. Pommes 2,50 € | 56. Hausgemachte Spätzle [A,C] 2,60 € |
| 57. Kroketten 2,50 € | 58. Rösti 2,90 € |
| 59. Gemüse 2,90 € | 60. Bratkartoffel 2,90 € |
| 61. Reis [G] 2,50 € | 62. Salzkartoffel 2,50 € |
| 63. Knödel 2,70 € | 64. Portion Ketchup [A,G,L,J] 0,60 € |
| 66. Rahmsoße [C,G] 2,50 € | 65. Portion Mayonnaise [A,C,G,J] 0,60 € |
| 67. Bratensoße [C,G] 2,00 € | 68. Knoblauchsoße [C,G] 2,70 € |
| 69. Jägersoße [C,G] 2,80 € | 70. Pfefferrahmsoße [C,G] 2,70 € |

(2) mit Phosphat, 3)) mit Antioxidationsmittel E300, E301, E316 und Konservierungsstoff E250



Nudel- und Eiergerichte

- 91. Spaghetti Napoli [A,C] 6,90 €
- 93. Spaghetti Bolognese [A,C,G,L] 7,90 €
- 94. Spaghetti Carbonara [A,C,L] 7,90 €
- 95. Spaghetti Diavolo (mit Peperoni in Tomaten-Knoblauchsoße) [A,C,G,L] 7,90 €
- 96. 3 Spiegeleier auf Speckbratkartoffel [C] 8,50 €
- 97. Spaghetti Boscaiola mit Schinken, Champignon, Knoblauch [A,C,L] 8,50 €
- 98. Chili con Carne auf Spaghetti oder Reis [A,C,G,L] 8,90 €
- 99. Spaghetti mit Schafskäse in Tomatenkräutersoße [A,C,L] 9,50 €
- 100. Spaghetti ungarisch mit Fleisch, Paprika, Zwiebeln (Pikant) [A,C,L] 10,90 €
- 101. Spaghetti mit Reis-Garnelen in Soja-Tomatensauce [A,B,C,L] 11,90 €



Gerichte vom Schwein

- 110. Saure Nieren mit Spätzle und Salat [A,C,M] 10,90 €
- 111. Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes, Gemüse, Salat [A,C,F,L,G,M] 10,90 €
- 112. Rahmschnitzel, paniert mit Spätzle, Gemüse, Salat [A,C,G,M] 11,90 €
- 113. Puszta Schnitzel, paniert mit Reis, Gemüse, Salat [A,C,G,M] 11,90 €
- 114. Jägerschnitzel, paniert mit Kroketten, Gemüse, Salat [A,C,G,M] 11,90 €
- 115. Pfannen Gyros mit Pommes, Tsatsiki gem. Salat [G,M] 11,90 €
- 116. Schnitzel, paniert „Bolognese“ mit Spaghetti, Gemüse und Salat [A,C,G,M] 11,90 €
- 117. Holzfällersteak (Kammsteak) mit Zwiebeln, Speck, Bratkartoffel, saure Gurken, Salat [M] 12,90 €
- 118. Mexikosteak (Kammsteak) scharf, mit Bohnen-Maissauce, Pommes, Salat [A,C,G,M] 12,90 €
- 119. Lendengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce mit Spätzle [A,C,F,G,L,M] 13,90 €
- 120. Schweinerückensteak mit Kräuterbutter, Pommes, Gemüse, Salat [C,G,M] 13,90 €
- 121. Cordon Bleu mit Pommes, Gemüse, Salat [A,C,F,L,G,M] 13,90 €
- 122. Schweinelende-Medaillons in Champignonsauce mit Kroketten, Gemüse und Salat [A,C,G,M] 14,90 €
- 123. Schweizer Sahnesteak (Schwein) mit Käse überbacken in Rahmsauce, mit Rösti, Gemüse und Salat [A,C,G,M] 14,90 €
- 124. „Clubhaus“ Steak Hawaii (Schwein) mit Käse überbacken, Reis, Gemüse und Salat [G,M] 14,90 €
- 125. Schweinelende-Medaillons in Pfifferling-Rahmsauce, Gemüse, hausgemachte Spätzle und Salat [A,C,F,G,L,M] 15,90 €





Putengerichte

130. **Putenschnitzel**, paniert mit Pommes, Gemüse und Salat [A,C,G,M] 12,90 €
 131. **Putengeschnetzeltes**, Champignonsoße, Spätzle 13,90 €
 132. **Putensteak**, Kräuterbutter, mit Pommes, Gemüse und Salat [G,M] 14,90 €

Spezialitäten vom Grill

135. **Portion Cevapcici**, Pommes, Gemüse und Salat [C,M] 10,90 €
 136. **2 kleine Spieße**, Pommes, Gemüse und Salat [M] 11,90 €
 137. **Räuberspieß**, mit Puszta-Sauce, Pommes und Salat [M] 12,90 €
 138. **Grillteller** (Schweinesteak, Spieß, Cevapcici), Pommes, Gemüse und Salat [C, M] 13,90 €
 139. **„TSV“ Schweine-Lendenspieß** in Knoblauchsauce mit Kroketten, Gemüse und Salat [C,G,M] 15,90 €
 140. **Schweine-Lendenspieß „Madagaskar“** in Pfefferrahmsauce mit Rösti und Salat [C,G,M] 16,90 €



Gerichte vom Rindfleisch

151. **Rumpsteak mit Kräuterbutter**, Gemüse, Pommes und gem. Salat [F,G,L,M] 18,90 €
 152. **Rumpsteak mit Zwiebeln**, Gemüse, Pommes und gem. Salat [M] 18,90 €
 153. **Rumpsteak mit Pfefferrahmsauce**, Gemüse, Pommes und gem. Salat [A,C,F,G,L,M] 19,90 €
 154. **Rumpsteak mit Provencalsauce**, Gemüse, Pommes und gem. Salat [A,C,F,G,L,M] 19,90 €
 155. **Rumpsteak mit „mexikanisch“** - scharf, Gemüse, Reis und gem. Salat [A,C,F,G,L,M] 19,90 €
 156. **Rumpsteak mit Knoblauchsauce**, Gemüse, Pommes und gem. Salat [A,C,F,G,L,M] 19,90 €



Fischspezialitäten

- | | | |
|------|--|---------|
| 165. | Rotbarschfilet -gebraten, mit Bratkartoffel und gem. Salat [D,M] | 10,90 € |
| 166. | Calamari -gebacken, Knoblauchremoulade, gem. Salat und Pommes [A,C,D,G,M] | 11,90 € |
| 170. | Fischteller -Lachs (4), Garnelen und Rotbarschfilet [B,D,G,M] | 17,90 € |
| 172. | Lachsfilet (4) vom Grill mit Kräuterbutter, Gemüse, Bratkartoffel, gem. Salat [D,G,M] | 18,90 € |
| 173. | Lachsfilet (4) -pochiert, in Dillkäserahmsauce | 18,90 € |
| 174. | Zanderfilet -pochiert, in Pfefferrahmsauce mit Salzkartoffel, Gemüse und gem. Salat [A,D,G,M] | 18,90 € |
| 175. | 2 Gambas-Spieße , in Provencalsauce, Gemüse, Reis und gem. Salat [B,G,M] | 17,90 € |
| 176. | Zanderfilet „Müllerin Art“ , Remouladensauce | 18,90 € |
| 179. | Gambas vom Grill -geschält, in Provencalsauce, mit Gemüse, Reis und gem. Salat [B,G,M] | 20,90 € |

(4) mit Farbstoff



Lecker und gesund: Die indische Küche – Ein Fest für die Sinne, ganz besonders für den Geschmackssinn.

Sie strotzt nur so vor verschiedenen Gewürzen,
Geschmacksrichtungen und Zutaten.

Vorspeisen / Suppen

300. Yakhini [A,G,I,J] **3,90 €**

Hühnersuppe, abgeschmeckt mit feinen indischen Gewürzen und Ingwer

301. Mulligatawny [A,G,O] **3,90 €**

Suppe aus gelben Linsen mit feinen indischen Gewürzen, Knoblauch und Ingwer

302. Samosa, Pakoras [A,G,H,P] **5,90 €**

2 frittierte Teigtaschen, gefüllt mit Kartoffeln, Erbsen und Zwiebeln, serviert mit einer Sauce

303. Dahi Bhalla [A] **6,90 €**

Gemüse, von einem Teig aus Kichererbsen umhüllt und in heißem Fett ausgebacken



304. Murgh Pakoras [A] **9,90 €**

Hähnchenfleisch, von einem Teig aus Kichererbsen umhüllt und in heißem Fett ausgebacken



Lamm-Gerichte

310. Channa Gosht **15,90 €**

Lammfleisch zusammen mit Kichererbsen in einer würzigen milden Currysauce

311. Palak Gosht [G,N] **15,90 €**

Lammfleisch mit Zwiebeln und Tomaten gebraten, mit gehackten Spinat in Gewürzmischung gegart

312. Mutton Korma [G,H] **16,90 €**

Lammfleisch in einer milden Tomaten-Soße mit Gewürzen, Joghurt und Sahne, mit Mandeln, Kokosnuss und Cashew-Nüssen



Hähnchen-Gerichte

320. Chicken-Mango Curry [G,O] 12,90 €

Marinierte zarte Hähnchenfleischstücke, Zwiebeln, Ingwer, indische Gewürze & Currysauce

321. Palak Murgh [G,N] 12,90 €

Hähnchenfleischstücke mit Zwiebeln und Tomaten gebraten, mit gehackten Spinat in Gewürzmischung gegart

322. Chicken Chili Masala (scharf) [I,M,N] 12,90 €

Hähnchenfleischstücke mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch gebraten in spezieller roter Chilisauce

323. Channa Murgh [G] 13,90 €

Hähnchenfleischstücke mit Kichererbsen in Joghurt-Currysauce

324. Chicken Korma [G,H,M,O] 14,90 €

Hähnchenfleischstücke in einer milder Tomaten-Soße mit Gewürzen, Joghurt und Sahne, mit Mandeln, Kokosnuss und Cashew-Nüssen, Weißkraut und Paprika

Für den Vegetarier

330. Tarka Daal 8,90 €

indisches Linsengericht

331. Alu Palak 9,90 €

der klassische indische Spinat mit Kartoffeln und Gewürzen

332. Thali (Blumenkohl, Blattspinat, Reis) 11,90 €

verschiedenen regionalen Gemüse-Curries

333. Mixed Vegetables 11,90 €

Curry aus Gemüse mit spezieller Sauce

334. Palak Paneer [G] 13,90 €

hausgemachter Frischkäse, gebraten mit Rahmspinat und indischen Gewürzen

335. Mattar Paneer [G] 13,90 €

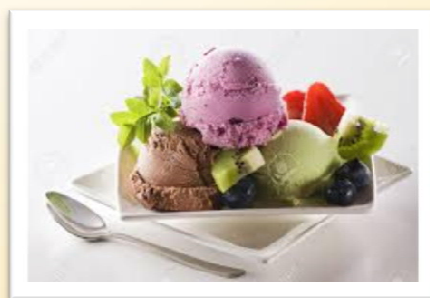
ein vegetarisches nordindisches Gericht, das aus Erbsen und Paneer in einer mit Garam Masala gewürzten Sauce auf Tomatenbasis besteht





Dessert-Karte

- | | | | |
|------|--|---------------|---------------|
| 185. | Gemischtes Eis ohne Sahne [C,G] | 3,50 € | |
| 186. | Tropicana -Vanilleeis mit Orangensaft [C,G] | | 3,50 € |
| 187. | Gemischtes Eis mit Sahne [C,G] | 4,00 € | |
| 188. | Apfelstrudel mit Vanille- Eis [A,C,G,H] | 3,90 € | |
| 189. | Eiskaffee mit Sahne [G] | 3,90 € | |
| 190. | Eisschokolade mit Sahne [G] | 3,90 € | |
| 193. | Palatschinken (Pfannkuchen) mit Vanilleeis | 5,90 € | |
| | Schokoladensauce [A,C,F,G,H] | | |
| 195. | Gebackene Banane (im Teig) mit Honig, Vanilleeis und Sahne [C,G] | 5,90 € | |
| 196. | Coupé Dänemark - Vanilleeis, warme Schokoladensauce, Sahne und Walnüsse [C,G,H] | 5,90 € | |
| 197. | Birne Helene - Vanilleeis, Birne, Mandeln, Schokoladensauce und Sahne [C,G] | 5,90 € | |
| 198. | Früchtebecher - Vanilleeis, Erdbeer- und Zitroneneis mit Früchten garniert, Sahne [C,G] | 5,90 € | |
| 199. | Stracciatella Coupé - Stracciatella-, Walnusseis, Sahne, garniert mit Früchten [C,G,H] | 5,90 € | |
| 200. | Walnusseis mit Eierlikör und Sahne [A,C,G,H] | 6,90 € | |
| 201. | Bananen-Split - Vanille- und Schokoladeneis, frische Banane mit Eierlikör und Sahne [A,C,G] | 5,90 € | |
| 202. | Eisflamme - Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne [A,C,G] | 5,90 € | |



Getränkekarte

Warme Getränke

Tasse Kaffee	2,40 €
Kännchen Kaffee	4,80 €
Tasse Espresso	2,30 €
Pott Kakao	2,90 €
Latte Macchiatto	2,90 €
Cappuccino	2,90 €
Glas Tee	2,30 €
Glas Glühwein	2,90 €



Kalte Getränke

Coca-Cola (4,7)	0,2 l	2,00 €
Coca-Cola (4,7)	0,4 l	3,50 €
Fanta (5,8)	0,2 l	2,00 €
Fanta (5,8)	0,4 l	3,50 €
Spezi (4,5,7,8)	0,2 l	2,00 €
Spezi (4,5,7,8)	0,4 l	3,50 €
Sprite	0,2 l	2,00 €
Sprite	0,4 l	3,50 €
Apfelsaft-Schorle	0,2 l	2,00 €
Apfelsaft-Schorle	0,4 l	3,80 €
Apfelsaft	0,2 l	2,00 €
Apfelsaft	0,4 l	3,50 €
Orangensaft	0,2 l	2,20 €
Orangensaft	0,4 l	4,00 €
Kirschnektar	0,2 l	2,50 €
Kirschnektar	0,4 l	4,50 €
Bananennektar	0,2 l	2,30 €
Bananennektar	0,4 l	3,90 €
Bitter-Lemon (6)	0,2 l	2,20 €
Bitter-Lemon (6)	0,4 l	4,00 €
Mineralwasser nature, Fl.	0,25 l	2,00 €
Mineralwasser nature, Fl.	0,75 l	4,80 €
Mineralwasser, Classic, Fl.	0,25 l	2,00 €
Mineralwasser, Classic, Fl.	0,75 l	4,80 €



**Odenwald
Quelle**
woher Wasser.

(4) mit Farbstoff, (5) mit Farbstoff Beta Carotin, (6) Chinin haltig,
(7) koffeinhaltig, (8) mit Antioxidationsmittel

Zu verschiedenen Heiß-Getränken servieren wir gratis **Gebäck-Zugabe**.
Diese enthalten **Milchprodukte, Eier, Gluten, Sojaprodukte, Schalenfrüchte**
Cappuccino enthält **Milchprodukte**
Latte Macchiatto enthält **Milchprodukte**
Heißer Kakao enthält **Milchprodukte**



Getränkekarte

Biere vom Fass

Pils	0,3 l	2,80 €
Export	0,4 l	3,20 €
Weizen, Hefe	0,5 l	3,80 €
Radler	0,4 l	3,50 €
Cola-Bier (4,7)	0,4 l	3,50 €

Flaschenbiere

Export	0,5 l	3,50 €
Pils	0,5 l	3,50 €
Ureich	0,3 l	3,10 €
Weizen, Kristall	0,5 l	3,80 €
Weizen, Hefe, hell/dunkel	0,5 l	3,80 €
Weizen, Hefe, alkoholfrei	0,5 l	3,80 €
Bananenweizen	0,5 l	4,00 €
Weizenradler	0,5 l	3,90 €
Ureich Pils, alkoholfrei	0,3 l	3,10 €

Mixgetränke

Riesling-Schorle	0,25 l	2,50 €
Riesling-Schorle	0,5 l	4,00 €
Weißherbstschorle	0,25 l	2,50 €
Weißherbstschorle	0,5 l	4,00 €

Cognac

Metaxa	2 cl	3,50 €
Remy Martin	2 cl	3,90 €
Martell V.S.O.P.	2 cl	3,90 €

Longdrinks

Asbach Cola (4,7)	3,90 €
Bacardi Cola (4,7)	3,90 €
Jack Daniels Cola (4,7)	3,90 €
Havana Cola (4,7)	3,90 €
Chivas Regal	4,90 €

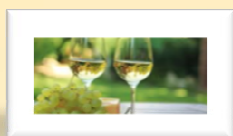
- (4) mit Farbstoff, (7) koffeinhaltig

- Alle Flaschenbiere & Fassbiere sowie Malzgetränke enthalten Gerstengluten, Weizenbier hell, dunkel und Kristall enthalten Weizen-Gluten

- Weinschorlen enthalten Sulfite



Rotweine



- Kallstadter Kobnert, **Spätburgunder, trocken** 0,25 l 4,30 €
-im Barrique gereift- mit einer fruchtigen Reife, zu kräftigen Speisen wie Braten und Wild, gebratenes Geflügel und überbackenen Pastagerichten
- Pfalz, **Merlot Rotwein, trocken** 0,25 l 4,80 €
sehr intensiv und fruchtig, erinnert an reife Kirschen und Pflaumen und harmonisiert besonders mit würzigen Gerichten oder Wild mit Preiselbeeren
- Pfalz, **Schwarzriesling, feinherb** 0,25 l 4,30 €
unkomplizierter, süffiger Wein mit schönen Duft nach Erdbeere und Johannesbeere, passt besonders zu Pasta und vegetarischen Gerichten
- Kallstadter Kobnert, **Dornfelder, trocken** 0,25 l 4,30 €
-im Barrique gereift- in der herzhaften, anregenden Säure an Früchte erinnernd, passt gut zu kräftigem Braten, Wild und würzigem Käse
- Kallstadter Kobnert, **Regent, halbtrocken** 0,25 l 4,30 €
die feine Restsüße verleiht ihm einen angenehmen Charakter und macht ihn rund und seidig, zu Pasta, Wild mit Preiselbeeren, Gänse- und Entenbraten
- Kallstadter Kobnert, **Dornfelder, lieblich** 0,25 l 4,30 €
vollmundig mit fruchtig-frischen Aromen und harmonischer Restsüße, macht auch als Begleiter zu leichten Nachspeisen eine gute Figur, der perfekte Trinkgenuss

Weißweine

- Kallstadter Kobnert, **Riesling, trocken** 0,25 l 4,20 €
wertvollste Rebsorte Deutschlands, weich bis mittelschwer, schmeckt frisch, stahligh, rassig und mineralisch
- Pfalz, **Weißburgunder, trocken** 0,25 l 4,30 €
grün-gelbes Farbspiel, ausgeprägter Duft nach grünen Äpfeln, würzig und frisch mit langem Nachhall, perfekte zu Geflügel, Spargel und hellem Fleisch
- Kallstadter Kobnert, **Silvaner, halbtrocken** 0,25 l 4,30 €
frisch und saftig mit milder Säure und einem dezenten Duft nach zarten Früchten und leichtem Pfirsicharoma. harmoniert bestens zu leichten Gerichten, wie Fisch und Meeresfrüchten sowie frischem Spargel
- Pfalz, **Kerner Kabinett, halbtrocken** 0,25 l 4,20 €
pikante Fruchtnote, perfekt zu Geflügel und würzigem Käse
- Pfalz, **Rivaner, feinherb** 0,25 l 4,30 €
Frischer, heller Klarapfel mit feinem Fruchtschmelz, schlank und elegant. Im Finale zeigt er eine feine Mineralität und hat eine gewisse Rasse. Ideal zu zarten Gerichten und Salaten.
- Kallstadter Kobnert, **Weißburgunder, feinherb** 0,25 l 4,60 €
Feine Noten von vollreifen Früchten mit einem Bukett von Melonen, zu Salaten und Fisch, Krustentieren, Spargel, Geflügel, gekochtes Rindfleisch mit Meerrettich
- Pfalz, **Mario-Muskat, lieblich** 0,25 l 4,20 €
die leichte Süße verbindet sich harmonisch mit dem würzigen Bukett des Weißweines, zu scharfen und würzigen Speisen der exotischen Küche (z.B. indisch und thailändisch)

Roséweine

- Kallstadter Kronenberg, **Portugieser, Weißherbst, trocken** 0,25 l 4,20 €
als Sommerwein geschätzt, vollmundig, frisch und unkompliziert
- Kallstadter Kobnert, **Portugieser, Weißherbst, halbtrocken** 0,25 l 4,20 €
duftet fein nach aufgeschnittenen Erdbeeren, zart, apricotfarben, prickelnd und harmonisch
- Kallstadter Kobnert, **Roséwein, trocken** 0,25 l 4,20 €
farbintensiver fruchtiger und gehaltvoller Roséwein, mit einer Note von reifen Himbeeren und roten Johannisbeeren

Unsere Weine und Wein-Mischgetränke / Weinschorlen enthalten Sulfite

Sekt



Glas Sekt / Sekt Orange
 Piccolo
 Schloss Wachenheim (Riesling, Brut)
 Schloss Wachenheim (Riesling, trocken)
 Schloss Wachenheim (grün, Cabinett)

0,1 l	3,80 €
0,2 l	6,40 €
0,75 l	28,90 €
0,75 l	23,90 €
0,75 l	23,90 €

Liköre und Spirituosen

Underberg	2 cl	2,50 €
Fernet Branka	2 cl	2,50 €
Fernet Menta	2 cl	2,50 €
Ramazotti	2 cl	3,00 €
Amaretto	2 cl	2,50 €
Ouzo	2 cl	2,20 €
Kirschwasser	2 cl	2,50 €
Bacardi	2 cl	3,00 €
Bacardi Hütchen	2 cl	3,50 €
Williams	2 cl	3,00 €
Klarer D. Korn	2 cl	2,00 €
Himbeergeist	2 cl	2,50 €
Asbach Hütchen	2 cl	3,50 €
Mirabelle	2 cl	2,50 €
Tequila	2 cl	2,90 €
Jub. Aquavit	2 cl	2,50 €
Doornkaat	2 cl	2,50 €
Obstler	2 cl	2,50 €
Calvados	2 cl	3,00 €
Wodka	2 cl	2,20 €
Wodka Feige	2 cl	2,60 €
Baileys [G]	2 cl	2,90 €
Sambuca	2 cl	2,90 €
Jägermeister	2 cl	2,90 €
Asbach	2 cl	2,50 €
Cassisee	2 cl	2,10 €



Aperitif

Martini	4 cl	3,00 €
Sherry	4 cl	2,90 €
Portwein	4 cl	2,90 €
Pernod	4 cl	2,90 €

Campari Soda (4)	0,2 l	3,00 €
Campari Orange (4)	0,2 l	3,20 €

Unsere Sekte enthalten Sulfit

(4) mit Farbstoff

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

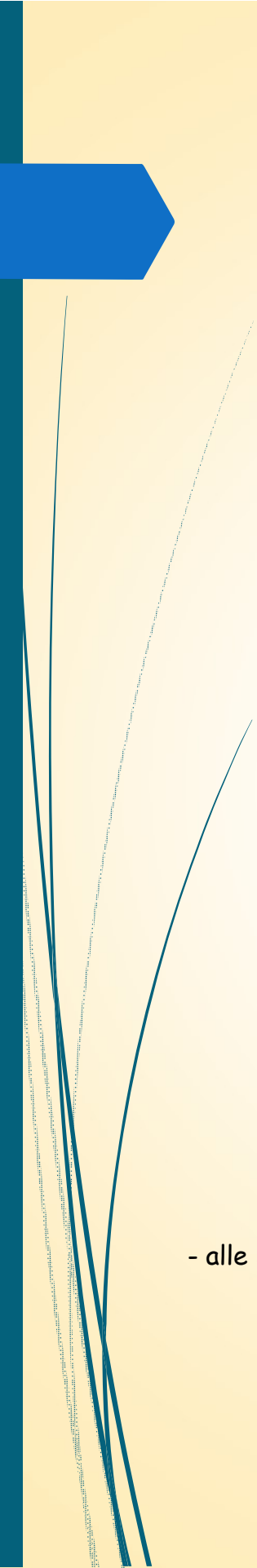
Kurzbezeichnung	Buchstabencode
glutenhaltiges Getreide	A
Krebstiere	B
Ei	C
Fisch	D
Erdnuss	E
Soja	F
Milch oder Laktose	G
Schalenfrüchte	H
Sellerie	L
Senf	M
Sesam	N
Sulfite	O
Lupinen	P
Weichtiere	R

Information über Süßungsmittel

(gemäß VO des BMG vom 10.07.2014, BGBl Nr. II/175/2014)

***) Enthält eine Phenylalaninquelle**

*****) Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken**



Es bedankt sich für Ihren Besuch Familie Kulwant Singh-Gill

Öffnungszeiten:
täglich von 11:00 bis 14:00 Uhr und von 17:00 bis 23:00 Uhr
an Sonn- und Feiertagen durchgehend geöffnet
am Samstag offen ab 17:00 Uhr
Montag ist Ruhetag

- alle Speisen auch zum mitnehmen, sowie täglich wechselnder Mittagstisch -

Ihre Reservierung nehmen wir gerne telefonisch entgegen

Clubgaststätte TSV 47 Schönau
Rudolf-Maus Straße 14
68307 Mannheim
Tel. 0621 / 77 13 75