

THEOS

SPEISEKARTE

DINNER



SALATE UND VORSPEISEN

TAGESSUPPE // 6

SALAT NICOISE // 18

frische Blattsalate mit Zitronen-Balsamico Dressing, Kartoffeln, Mandeloliven, Bohnen, Paprika, gekochtem Ei und gebratenem Thunfisch

A/E1/J/N

KNACKIGE BLATTSALATE // 12

mit unserem hausgemachten Balsamico-Dressing, Kirschtomaten, Gurken, Karotten, gerösteten Sonnenblumenkernen, Nüssen, Sesam und Kräuterbaguette

B/C1/F//N/E2/E3/9

CAESAR SALAD // 12

mit geröstetem Bacon, Parmesan, Kirschtomaten und Croutons

A/B/C1/1/8

SALATE WAHLWEISE MIT // PRO PORTION 5

gebratenen Garnelen (K)

gebratenen Allgäuer Rinderfiletstreifen

gebratener Maispouardenbrust

TAPAS // 16

Getrocknete Tomaten, Mandeloliven, gegrillter Chorizo, Ziegenkäse mit Rosmarinhonig flambiert, Serrano-Schinken, gebratene Garnelen, gegrillte Zucchini und Baguette

B/C1//E1/K/1/8

CARPACCIO VOM RINDERFILET // 14

mit Trüffelmarinade, Salatgarnitur und Parmesan

I/N/L

SALAT CAPRESE // 12

Datterini Tomaten, Büffelmozzarella und 9-jähriger Balsamico

B/9

Unsere Empfehlung zu Salaten und Weinen:

PORTION MANDELOLIVEN UND FRISCHER PARMESAN // 4

E1

**WOHER
KOMMEN
WIR?
WOHIN
GEHEN
WIR?
UND WAS
GIBT'S
ZUM
ESSEN?**

JOSEF HADER, KABARETTIST



PASTA

SALBEI GNOCCHI // 14

mit Rucola, Ziegenkäse und Pinienkernen

A/B/C1

SPINAT-KÄSE RAVIOLI // 14

mit gebratenem Pulpo und Chorizo in Zitronenbutter

A/B/C1/L

FETTUCINE // 14

mit getrüffelter Beurre Blanc und Thai-Spargel

A/B/C1

PENNE ALL'ARRABBIATA // 9

mit gehobeltem Parmesan

A/B/C1

**GENIESSEN
IST SINNLICH,
ESSEN IST
SINNVOLL,
DIÄTEN SIND
SINNLOS**

**EAT
PASTA
RUN
FASTA!**



FLEISCH UND FISCH

ALLGÄUER DRY AGED RINDERFILET 250 GR. // 36

ALLGÄUER STRIP LOIN 250 GR. // 28

KALBSKOTELETT 300 – 350 GR // 26

JUNGBULLEN ENTRECÔTE 250 GR. // 22

SAUCEN ZUR AUSWAHL:

Café der Paris Butter, Sauce Béarnaise oder Pfeffersauce
A/B

BEILAGEN // PRO PORTION 3

Pommes frites
Curly fries
Bratkartoffeln
Gegrilltes Gemüse
Beilagensalat (I/M/9)

WIENER SCHNITZEL VOM KALB (180 gr.) // 26

mit Preiselbeeren, Zitrone, Bratkartoffeln und Beilagensalat
A/B/C1/I/N

RINDERBÄCKCHEN ASIA STYLE // 26

abgeschmeckt mit Ingwer, Sternanis, Zimt, Erdnussöl, Reiswein und Chilli, dazu Basmatireis

GEBRATENE DORADENFILETS // 22

auf Ofengemüse mit Kartoffeln und Zitronenaioli
B/J

MAISPOULARDENBRUST // 18

mit Auberginen-Sesam Creme und dreierlei Bohnengemüse
B/F

**SPINAT
SCHMECKT
AM BESTEN,
WENN MAN
IHN KURZ
VOR DEM
VERZEHR
DURCH
EIN STEAK
ERSETZT**



DESSERT

HAUGEMACHTES TIRAMISU // 9

mit frischen Beeren

A/B/C1

ZITRONENGRAS PANNA COTTA // 9

mit Mangochutney und Kokosküchlein

CREME BRULEE // 9

mit Zwetschgensorbet und frischen Beeren

A/B

CREMIGER EISCAFE // 6

mit Sahne und Amarenakirschen

A/B/2

**LIFE IS
SHORT
EAT
DESSERT
FIRST**

Eier	A	Haselnüsse	E	Konservierungsstoff	1
Milch (incl. Lactose)	B	Cashewnüsse	E4	Farbstoff	2
Weizen	C1	Pecannüsse	E5	Antioxidationsmittel	3
Gerste	C2	Paranüsse	E6	Süßungsmittel Saccharin	4
Hafer	C3	Pistazien	E7	Süßungsmittel Cyclamat	5
Roggen	C4	Macadamianüsse	E8	Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle	6
Dinkel	C5	Sesamsamen	F	Süßungsmittel Acesulfam	7
Grünkern	C6	Soja	G	Phosphat	8
Einkorn	C7	Sellerie	H	Geschwefelt	9
Emmer	C8	Senf	I	Chininhaltig	10
Kamut	C9	Fisch	J	Koffeinhaltig	11
Triticale	C10	Krebstiere	K	Mit Geschmacksverstärker	12
Erdnüsse	D	Weichtiere/-erzeugnisse	L	Geschwärzt	13
Mandeln	E1	Lupine	M	Gewachst	14
Walnüsse	E2	Schwefeldioxid/Sulphite	N	Gentechnisch verändert	15

WEISSWEINE

WEISS OFFEN

HORGELUS BLANC I.G.P. COLOMBARD-SAUVIGNON BLANC

Domaine Horgelus, Côtes de Gasogne, Frankreich
exotisch/frisch

0,1l // 3,40

0,2l // 6,70

RIESLING QBA TROCKEN

Weingut Leitz, Rheingau, Deutschland
fruchtig/rassig/mineralisch

0,1l // 3,90

0,2l // 7,70

"LAGUNA SECCA" CHARDONNAY

Bianco Sicilia DOC, Mandrarossa, Sizilien, Italien
harmonisch/nachhaltig

0,1l // 5,10

0,2l // 9,80

WEISS FLASCHE

GRAUBURGUNDER QBA TROCKEN (BIO)

Weingut Bäder, Rheinhessen, Deutschland
saftig/lebendig/macht Freude

0,75l // 31,00

"URRA DI MARE" SAUVIGNON BLANC, NACHTERTE

Bianco Sicilia DOC, Mandrarossa, Sizilien, Italien
angenehme Säure/sehr gut zu Fisch und Blattsalaten
mit Vinaigrette

0,75l // 38,00

BARONNE CHARLOTTE GRAVES AOC

Baron Philippe de Rothschild, Frankreich
frisch/würzig/elegante Eichenholznote

0,75l // 51,00

POMINO BENEFIZIO RISERVA DOC

Frescobaldi-Castello Pomino, Toskana, Italien
florale Aromen/kräftig/tropische Früchte

0,75l // 85,00

ROTWEINE

ROT OFFEN

PRIMITIVO LIFILI IGP

Aómani, Apulien, Italien
würzig/seidig/elegant

0,1l // 4,40

0,2l // 8,60

PRÓXIMO, RIOJA DOC

Marqués de Riscal, Rioja, Spanien
vollmundig/leichte Tannine/fruchtig

0,1l // 3,60

0,2l // 7,40

BELLERUCHE, CÔTES DU RHONE AOC

M.Chapoutier, Rhône, Frankreich
pfeffrig/komplex/Beerenfrüchte

0,1l // 5,10

0,2l // 9,80

IMPOSSIBLE RED

Laborie, Western Cape, Südafrika
intensive Mokka- & Kaffeenoten mit dunkler
Schokolade/weich

0,1l // 4,60

0,2l // 8,80

ROT FLASCHE

THE FUTURES SHIRAZ

Peter Lehmann, Barossa, Australien
Aromen von Waldbeeren, Pflaumen und
Schokolade/seidige Tannine

0,75l // 54,00

NIPPOZZANO RISERVA, CHIANTI RUFINA DOCG

Frescobaldi-Castello Nipozzano, Toskana, Italien
würzig/vielschichtig/rote Beeren

0,75l // 51,00

CARMENERE ESCUDO ROJO

Rothschild, Valle del Rapel, Chile
kraftvoll/frisch/Aromen von Kirsche, Pfeffer und Vanille

0,75l // 31,00

CASTELGIOCONDO, BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

Frescobaldi-CastelGiocondo, Toskana
intensive Beeren/Aromen von Nelke, Tabak und
Leder/deutliche Tannine/ausgeprägter Barrique-Ausbau

0,75l // 98,00

AMARONE DELLA VALPOLICELLA

Valpolicella DOC, Bertani, Veneto
süße Würze/trockene Früchte/weiche Tannine

0,75l // 89,00