



THE FUSION

Vorspeise

Pikante Garnelen	9,50
<i>in Knoblauchöl (D, 11)</i>	
Bruschetta (2 Stück)	8,60
<i>mit Garnelen und frischen Kräutern (A1, G, I)</i>	
Carpaccio vom Rinderfilet	13,50
<i>mit Parmesan und frischem Rucola (A1, G, I)</i>	

Suppe

Rinderkraftbrühe	
- mit Grießklößchen und frischen Kräutern (A1, C, G, I)	6,80
- mit hausgemachten Maultaschen und frischen Kräutern (A1, C, G, J, I)	7,50
Tomatensuppe (vegan)	6,80
mit frischem Basilikum und Grissini (A1, J, I)	

Salat

Kleine Variation von Blatt- und Rohkostsalaten	6,90
(A1, I, J)	
Variation von Blatt- und Rohkostsalaten	14,50
(A1, J, L)	
- Mit Putenstreifen in süß-saurer Sauce (11)	18,50
- mit gegrillten Lachssteak (D)	18,50
- mit geräuchertem Lachs und Meerrettich (A1, C, I, L)	19,50
Wurstsalat „Schweizer Art“	13,70
mit Käsestreifen und herzhaftem Bauernbrot (A1, G, J, L)	
Wurstsalat „Schwäbische Art“	13,70
mit Schwarzwurst und herzhaftem Bauernbrot (A1, G, J, L)	
Wurstsalat „Special“	14,80
mit Schwarzwurst, Käsestreifen und herzhaftem Bauernbrot (A1, G, J, L)	

Zu allen Salaten servieren wir hausgemachtes Senf-Dressing und frisch gebackenes Brot.

Fleisch

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites (A1, C)	19,50
Gegrilltes Putensteak auf gebratenem Gemüse (A1, C, G)	18,60
Gegrilltes Tomahawk-Steak vom Schwäbisch Hällischen Landschwein auf Paprika-Gemüse (A, G)	18,60
Spanferkel-Sülze mit marinierten Zwiebeln und herzhaftem Bauernbrot – reichlich geniert (A1, C, I, J, 3, 6)	13,60
Cordon bleu gefüllt mit Schinken und Käse, mit Pommes frites (A1, C, G)	22,50
Rumpsteak „Ladies Cut“ 200g Rumpsteak, serviert mit geschmorten Tomaten und Kräuterbutter (G)	25,50
Rumpsteak „Mens Cut“ 300g Rumpsteak, serviert mit geschmorten Tomaten und Kräuterbutter (G)	28,80
Medaillons vom Rind auf Knoblauch-Jus mit Gemüse (12, I)	25,40

Fisch

Gebratene Filet von der Buttermakrele auf mediterranem Gemüse (A1, C, D, I, 15)	20,50
Gegrilltes Filet vom Rotbarsch auf tomatisiertem Paprikagemüse (D, I, G)	18,90
Frutti di Mare mit Spaghetti in Tomatensauce (A1, C, D, I, 15)	18,70
Gegrillte Tintenfisch-Tuben in Kräuter- Knoblauchöl an Kartoffel-Drillinge (D, I, G)	18,50

Beilagen zur Wahl

Süßkartoffel-Pommes	4,20
Amazing Fries	4,20
Twisters	4,00
Kartoffelgratin (G)	5,00
Spätzle (A1, C)	4,50
Gegrilltes Gemüse	4,10
Spaghetti	4,00
Kartoffel-Bällchen (A1)	4,00

Saucen & Dips

Carolina-BBQ (rauchig & leicht süß) (I, J, C)	2,00
Trüffel-Majo (fein & cremig) (C, J)	2,00
Korean BBQ (süß & scharf) (15)	2,00
Demi-Glace (kräftig & intensiv) (J, I, 15)	2,00

Vegetarisch / Vegan

Bauernbratwurst - vegan - mit Salatbouquet dazu Senf und Bauernbrot (J, A1, G, 1)	11,50
Tortellini Ricotta-Spinat in Salbei-Sahne-Sauce mit Kirschtomaten (A1, G, C)	19,60
Bunte Gnocchi-Pfanne mit frischem Gemüse und Pesto (A1, C, H)	18,90
Spaghetti al Pesto mit knusprigem veganem Speck (A1, I, H, 11)	18,50

Für unsere kleinen Gäste

Spaghetti mit Tomatensauce (A1, C)	5,60
Fischlis in Knusperpanade mit Pommes frites (A1, C)	6,50
Kinderschnitzel mit Pommes frites (A1, C)	6,50

Dessert

San Sebastian Cheesecake auf feinem Fruchtspiegel (A1, C, G, H)	8,60
Mango-Kokos Crumble Törtchen auf Kiwi-Carpaccio, Sahne (A1, C, G, H)	8,70
Dessert Variation nach Art des Hauses, mit frischen Früchten und Sahnehaube (A1, 9, 3, 11)	8,90
Unsere Eissorten: Schokolade, Vanille, Waldmeister, Schmackofatz - vegan - Melone, Basilikum, Kirsche je Kugel	2,10

Liebe Gäste ...

...wir sind verpflichtet unsere Speisen und Getränke zu kennzeichnen,
sofern sie mit Zusatzstoffen oder Allergenen versetzt sind.

Zur besseren Unterscheidung haben wir die Zusatzstoffe mit einer
Zahl und die Allergene mit einem Buchstaben versehen.

Bitte teilen Sie uns vorab mit, ob Sie von einer Lebensmittelallergie betroffen sind, oder Bedenken haben, damit
wir Sie rechtzeitig beraten und entsprechend angepasste Speisen- und Getränkeangebote unterbreiten können.

Deklarationspflichtige Allergene

- A Glutenhaltiges Getreide
A1 = Weizen / A2 = Grünkern / A3 = Gerste / A4 = Hafer /
A5 = Dinkel / A6 = Roggen
- B Krebstiere
- C Eier
- D Fisch
- E Erdnüsse
- F Soja
- G Milch
- H Schalenfrüchte d.h. Nüsse
H1 = Mandeln / H2 = Haselnüsse / H3 = Walnüsse / H4 =
Kaschunüsse /
H5 = Pecanüsse / H6 = Paranüsse / H7 = Pistazien / H8 =
Macadamianüsse
- I Sellerie
- J Senf
- K Sesamsamen
- L Schwefeldioxid und Sulfite
in Konzentration von mehr als 10mg/Kg oder 10mg/L
ausgedrückt als SO₂
- M Lupine
- N Weichtiere

Kennzeichnung von Zusatzstoffen

- 1. mit Geschmacksverstärker
- 2. mit Farbstoff
2.1 Azo-Farbstoff „kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei
Kindern beeinträchtigen“
- 3. mit Konservierungsstoff
- 4. mit Nitritpökelsalz
- 5. mit Nitrat
- 6. mit Antioxidansmittel
- 7. geschwefelt
- 8. geschwärzt
- 9. gewachst
- 10. mit Phosphat
- 11. mit Süßungsmittel
- 12. mit Süßungsmittel „Enthält eine
Phenylalaninquelle“
- 13. Koffein
- 14. Chinin
- 15. Alkohol