

The Local.

QUICK BITES

Flädlesuppe Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen <i>Beef Consomé with stripes of savory crêpes</i>	8.50 €
Currywurst mit handgeschnittenen Pommes Frites „Currywurst“ with handcut fries	10.00 €
Kalbsmaultaschensalat mit Bauernbrot <i>Salad of swabian veal ravioli, with farmer's bread</i>	10.50 €
Schwaben-Bowl Linsen, Radieschen, Kartoffelsalat, gekochtes Ei, Essiggurke, Pfefferbeißer <i>Lentils, raddish, potato salad, hard boiled egg, pickles, smoked and peppered dry cured sausage</i>	11.50 €

SMALL PLATES

Schwarzwälder Brotzeit Pfefferbeißer, Schwarzwälder Schinken, Fleischsalat, Gewürz-Schafsfrischkäse <i>Smoked and peppered dry cured sausage, Black Forrest ham, German meat salad, spiced sheep cheese</i>	16.00 €
Schwäbische Käsespätzle Käsespätzle mit Schmelzzwiebeln und einem kleinen grünen Salat <i>Swabian cheese noodles with melted onions and a small green salad</i>	16.50 €
Small Local Bites Kalbsmaultaschen mit geschmelzten Zwiebeln und Bratensauce „treffen“ Kartoffel-Gurkensalat <i>Swabian veal ravioli with melted onions and gravy „meets“ potato-cucumber salad</i>	16.50 €
Small Local Bites Fleischküchle „trifft“ Kartoffelpüree und Spiegelei <i>Meatball served with mashed potatoes and fried egg</i>	16.50 €
Small Local Bites Fleischkäse „trifft“ Kartoffel-Gurkensalat <i>Meat loaf served with potato-cucumber salad</i>	16.50 €
Schwäbischer Flammkuchen mit Zwiebeln, Schwarzwurst und Apfel <i>with onions, black pudding and apple</i>	17.00 €
Vegetarischer Flammkuchen mit Ziegenkäse, Apfel, Walnuss und Honig, <i>with goat cheese, apple, walnut and honey</i>	17.00 €

BIG PLATES

Schwäbische Fish & Chips Forellenfilet aus der Echaz im Schönbuchbräu-Backteig, Schupfnudeln und Remouladensauce <i>Echaz trout fillet in Schönbuch brewed beer batter, „Schupfnudeln“ and remoulade sauce</i>	21.50 €
Freilandhähnchenbrust mit Gemüse vom Stuttgarter Markt und Kartoffelecken, Kräuterbutter <i>Grilled chicken breast, spring vegetables and potato wedges, herb butter</i>	22.50 €
Schwäbisch-hällische Schweinefiletmedaillons mit Spätzle und Pilzen <i>Filet of pork from Schwäbisch Hall with Swabian noodles and mushroom cream sauce</i>	28.00 €
Spare Ribs mit handgeschnittenen Pommes Frites und Apfelchutney <i>with handcut fries and apple chutney</i>	28.00 €
Original Wiener Schnitzel mit handgeschnittenen Pommes Frites und kleinem grünem Salat <i>Escalope of veal with handcut fries and a small green salad</i>	30.00 €
Sindelfinger Zwiebelrostbraten mit Spätzle, Kalbsmaultasche, 2erlei Zwiebeln und Bratensauce <i>Sindelfinger onion roast with Swabian noodles, veal ravioli, 2 different styles of onions and gravy</i>	33.50 €
Simons Signature Dish 36h sous-vide gergarter Schweinebauch, Linsengemüse, Apfelchutney, Maispüree und 2erlei Popcorn <i>36h cooked sous-vide pork belly, lentils, apple chutney, corn puree and 2 types of popcorn</i>	32.00 €

BAR CLASSICS

Classic Caesar Salat Romanasalat, Caesar dressing, Parmesan, Croûtons + gegrillte Hähnchenbrust 9.00 € + 3 gegrillte Black Tiger Garnelen 10.00 € + BBQ Beef Bites 18.00 € <i>Romaine lettuce, caesar dressing, parmesan, croûtons</i> + grilled chicken breast 9.00 € + 3 grilled black tiger prawns 10.00 € + BBQ beef bites 18.00 €	13.00 €
BBQ Chicken Wings mit handgeschnittenen Pommes Frites und Dip <i>with handcut fries and dip</i>	15.00 €
Steak Sandwich 150g Rindersteak, Tomate, Pesto, Salat und handgeschnittene Pommes Frites <i>150g beef steak, tomatoes, pesto, lettuce and handcut fries</i>	21.50 €
Original Clubsandwich mit Spiegelei und handgeschnittenen Pommes Frites <i>with fried egg and handcut fries</i>	19.50 €
The LOCAL Burger 228g gebackenes Tatar vom regionalen Rind auf Brioche, Spiegelei, Gurkenrelisch, Honig-Senf-Mayonnaise, Salat, Essiggurke, Zwiebeln und handgeschnittenen Pommes Frites <i>228g baked tartare from regional beef, brioche, fried egg, cucumber relish, honey mustard mayonnaise, lettuce, pickles, onions and handcut fries</i>	22.00 €
The MARRIOTT Burger 228g gegrilltes Rinderhackfleisch mit geschmolzenem Cheddar, Bacon und handgeschnittenen Pommes Frites <i>228g grilled beef, melted cheddar cheese, bacon and handcut fries</i>	22.00 €
Veggie Burger Gemüsepaty, Zwiebelringe, Burgersauce, Salat, Tomate <i>vegetable patty, onion rings, burger sauce, lettuce, tomato</i>	19.00 €
Gegrilltes Rumpsteak 250gr mit hausgemachter Kräuterbutter und handgeschnittenen Pommes Frites <i>with homemade herb butter and handcut fries</i>	35.00 €
SWEET BITES	
Apfelschlupfer mit Vanillesauce <i>Apple bread pudding with vanilla sauce</i>	10.00 €
Süßes Flädle mit Himbeer-Rahm Füllung <i>Sweet crêpe with raspberry cream filling</i>	10.00 €
Gebackene Apfelmüchle mit Zimt & Zucker und Vanilleeis <i>Baked apple rings with cinnamon & sugar and vanilla ice cream</i>	12.00 €
Schokoküchlein mit flüssigem Kern und Salzkaramelleis, Popcorn <i>Chocolate lava cake with salted caramel ice cream, popcorn</i>	15.00 €

FOOD

S.