

THEOS

SPEISEKARTE

FRÜHLING 2020



SALATE UND VORSPEISEN

SALADS AND STARTERS

TAGESSUPPE // 6
SOUP OF THE DAY

WILDER GEMÜSEGARTEN // 13
WILD VEGETABLE GARDEN

mit Zitronen Vinaigrette mariniertes Gemüse (Karotte, Gurke, Paprika, Radieschen, Frühlingslauch, Kirschtomaten) auf Rote Beete Carpaccio, bestreut mit gemischten Körnern

Vegetables (carrots, cucumber, bell pepper, radishes, spring onion, cherry tomatoes) marinated with lemon vinaigrette, served on beetroot carpaccio and sprinkled with mixed grains
N

BUNTE BLATTSALATE // 8
COLOURFUL LEAF SALADS

mit unserem hausgemachten Balsamico – Dressing, Kirschtomaten, Gurken und Karotten

with our home-made balsamic dressing, cherry tomatoes, cucumber, and carrots
B/E2/E3/F//N

CAESAR SALAD // 9
CAESAR SALAD

mit geröstetem Bacon, Parmesan, Kirschtomaten und Croutons

with fried bacon, Parmesan, cherry tomatoes, and croutons
A/B/C1/1/3/8

UNSERE SALATE GIBT ES WAHLWEISE MIT
OUR SALADS ARE SERVED OPTIONALLY WITH

fünf gebratenen Wildfang - Garnelen // 10
five fried, wild-caught shrimps

K

gebratener Maispouardenbrust // 6
fried breast of corn-fed chicken

BÜFFELMOZZARELLA // 16
BUFFALO MOZZARELLA

mit Datterini Tomaten, gerösteten Cashewkernen und Zitronenmelisse; beträufelt mit Zimt-Balsamico

with datterini tomatoes, roasted cashew nuts and lemon balm; drizzled with cinnamon balsamico
B/E4/N

TATAR VOM RINDERFILET (150 GR.) // 18
TARTARE OF BEEF FILLET (150 GR.)

fein gewürzt mit Sardellen, Zwiebeln, Kapern und Gürkchen, serviert mit Kartoffel -Trüffelsalat und Senf - Mayonnaise

finely seasoned with anchovies, onion, capers and gherkins, served with potato truffle salad and mustard mayonnaise
A/B/C1/J

RÄUCHERLACHSTATAR // 18
SMOKED SALMON TARTARE

mit Passionsfrucht-Kaviar, Brotchip und Wasabi-Dillcreme
with passionfruit caviare, bread crisp and wasabi dill cream
A/B/C1/J

**HOFFENTLICH
ERFÄHRT
MEIN SALAT
NICHT, DASS
ICH WÄHREND
DES ESSENS AN
KUCHEN DENKE**



TAPAS

TAPAS

THEOS TAPAS TELLER // 16

THEOS PLATE OF TAPAS

Auswahl unserer Tapas

selection of our tapas

A/C1/E1/J/K

GAMBAS AL AJILLO // 10

GAMBAS AL AJILLO

Gebratene Wildfang-Gambas, Knoblauch, Petersilie, Olivenöl

fried wild-caught shrimps, garlic, parsley, olive oil

K

SERRANOSCHINKEN // 8

SERRANO HAM

Fein aufgeschnittener, luftgetrockneter Schinken

finely cut, air-dried ham

ALBONDIGAS // 8

ALBONDIGAS

Fleiscbällchen in Tomatensauce

meatballs in tomato sauce

CHORIZO IN APFELWEIN // 8

CHORIZO IN CIDER

Gebratener Chorizo, abgelöscht mit hessischem Äpfelwoi (Apfelwein)

fried chorizo, doused in Hessian Äpfelwoi (cider)

BOLITAS DE MANCHEGO // 6

BOLITAS DE MANCHEGO

Manchegobällchen (spanischer Schafskäse) mit Paprikasalsa

balls of manchego (Spanish sheep's cheese) with pepper salsa

CROQUETAS DE BACALAO // 8

CROQUETAS DE BACALAO

Spanische Kroketten mit Bacalao (Kabeljau)

Spanish croquettes with bacalao (cod)

A/C1/J

PIMIENTOS DE PADRON // 6

PIMIENTOS DE PADRON

Kleine grüne Paprikas, in Olivenöl gebraten und mit Fleur de Sel bestreut

small green peppers, fried in olive oil and seasoned with fleur de sel

MANDELOLIVEN UND FRISCHER PARMESAN // 6

ALMOND OLIVES AND FRESH PARMESAN

E1

**WHEN IT HURTS
TO LOOK BACK
AND YOU'RE
AFRAID TO LOOK
AHEAD. LOOK
BESIDE YOU AND
THERE WILL BE...
TAPAS!**



PASTA UND PIZZA

PASTA AND PIZZA

GNOCCHI DI GORGONZOLA // 17

BLUE CHEESE GNOCCHI

gefüllt mit Gorgonzola und geschwenkt in Salbeibutter und Rucola

filled with Gorgonzola cheese, tossed in salvia butter and rocket salad

A/B/C1

GRÜNES GEMÜSE-THAICURRY // 22

GREEN THAI VEGETABLE CURRY

(Okra, Kaiserschoten, Thaispargel, Sojasproßen, Shiitakepilze und Karotten) mit geräuchertem Tofu und Basmatireis (vegan)

(okra, snow peas, Thai asparagus, soybean sprouts, shiitake mushrooms, and carrots) with smoked tofu and basmati rice (vegan)

A/B/C1/G

SPAGHETTI AGLIO E OLIO CON GAMBERI // 16

SPAGHETTI AGLIO E OLIO CON GAMBERI

in Olivenöl mit Knoblauch, Petersilie, Chili und gebratenen Garnelen

in olive oil with garlic, parsley, chilli and fried shrimps

B/C1/K

PENNE ALL'ARRABBIATA // 9

PENNE ALL'ARRABBIATA

mit gehobeltem Parmesan

with shaved Parmesan

B/C1

PIZZA MARGHERITA // 9

PIZZA MARGHERITA

mit Mozzarella

with mozzarella

B/C1

PIZZA CHORIZO E CIPOLLA // 12

PIZZA CHORIZO E CIPOLLA

mit Mozzarella, Chorizo und roten Zwiebeln

with mozzarella, chorizo and red onions

B/C1

PIZZA SERRANO // 12

PIZZA SERRANO

mit Mozzarella, Serrano Schinken und Rucola

with mozzarella, serrano ham and rocket

B/C1

**I DON'T KNOW...
I JUST STARTED
EATING PASTA
AND I WAS
LIKE "WOW,
MY PROBLEMS,...
WHERE DID
THEY ALL GO?**



FLEISCH UND FISCH

MEAT AND FISH

ALLGÄUER DRY AGED RINDERFILETSTEAK 250 GR. // 36
ALLGÄU DRY AGED BEEF FILLET STEAK 250 GR.

ALLGÄUER JUNGBULLEN ENTRECÔTE 250 GR. // 22
ALLGÄU ENTRECÔTE OF YOUNG BULL 250 GR.

SAUCEN ZUR AUSWAHL:

CHOICE OF SAUCES:

Meersalz - Kräuterbutter, Sauce Choron oder Pfefferrahmsauce
sea salt herb butter, Choron Sauce, or pepper cream sauce

A/B

BEILAGEN PRO PORTION // 3

SIDE DISHES PER PORTION

Pommes frites // *French fries*
Süßkartoffel Pommes Frites // *Sweet potato fries*
Bratkartoffeln // *Sautéed potatoes*
Gegrilltes Gemüse // *Grilled vegetables*
Beilagen Salat // *Side salad (V)*

WIENER SCHNITZEL VOM KALB (180 GR.) // 28

VIENNA VEAL SCHNITZEL (180 GR.)

mit Preiselbeeren, Zitrone, Bratkartoffeln und Beilagensalat
with lingonberries, lemon, sautéed potatoes, and side salad

A/B/C1//N

BLOODY & WELL (200GR) // 32

BLOODY & WELL (200GR)

Kalbsfilet, einseitig scharf angebraten, mit Parmesankartoffeln und Chimichurri-Sauce

veal tenderloin, seared on one side, with Parmesan potatoes and Chimichurri sauce

B/N

FILET VOM SKREI // 27

FILLET OF SKREI

Arktischer Kabeljau auf Fenchel, mit einer Szechuan-pfeffersauce und serviert mit gerösteten Kartoffeln

Norwegian Cod on fennel, with a sauce of Szechuan pepper and served with roasted potatoes

B/J

ZARTES SCHWEINEFLEISCH // 23

TENDER PORK

mit Frühlingslauch, Sprossen und Reisnudeln in hausgemachter Teriyakisauce

with spring onions, sprouts and rice noodles in homemade Teriyaki sauce

C1/F/G/J/K

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



DESSERT

DESSERTS

HAUSEGEMACHTES TIRAMISU // 9

HOME-MADE TIRAMISU

in Schokoladenschale, serviert mit frischen Beeren

with fresh strawberries, served in a chocolate shell

A/B/C1

LAUWARMER SCHOKOLADENKUCHEN // 9

WARM CHOCOLATE CAKE

mit flüssigem Kern und weißem Schokoladeneis

with a liquid centre and white chocolate ice-cream

A/B/C1

CREME BRÛLÉE // 9

CREME BRÛLÉE

mit würzigem Rotweingelee an einem Sorbet vom grünen Apfel

with aromatic red wine jelly and green apple sorbet

A/B/C1/N

**LIFE IS
SHORT
EAT
DESSERT
FIRST**

Eier // Eggs	A	Haselnüsse // Hazelnuts	E	Konservierungsstoff // Preservative	1
Milch (incl. Lactose) // Milk (incl. lactose)	B	Cashewnüsse // Cashew nuts	E4	Farbstoff // Colouring	2
Weizen // Wheat	C1	Pecannüsse // Pecan nuts	E5	Antioxidationsmittel // Anti-oxidants	3
Gerste // Barley	C2	Paranüsse // Brazil nuts	E6	Süßungsmittel Saccharin // Saccharin sweetener	4
Hafer // Oats	C3	Pistazien // Pistachios	E7	Süßungsmittel Cyclamat // Cyclamate sweetener	5
Roggen // Rye	C4	Macadamianüsse // Macadamia nuts	E8	Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle // Aspartame sweetener, contains source of phenylalanine	6
Dinkel // Spelt	C5	Sesamsamen // Sesame seeds	F	Süßungsmittel Acesulfam // Acesulfame sweetener	7
Grünkern // Grünkern spelt	C6	Soja // Soya	G	Phosphat // Phosphate	8
Einkorn // Einkorn wheat	C7	Sellerie // Celery	H	Geschwefelt // Sulphur	9
Emmer // Emmer wheat	C8	Senf // Mustard	I	Chininhaltig // Contains quinine	10
Kamut // Khorasan wheat	C9	Fisch // Fish	J	Koffeinhaltig // Contains caffeine	11
Triticale // Triticale	C10	Krebstiere // Crustaceans	K	Mit Geschmacksverstärker // Flavour enhancer	12
Erdnüsse // Peanuts	D	Weichtiere/-erzeugnisse // Molluscs/mollusc products	L	Geschwärzt // Blackened	13
Mandeln // Almonds	E1	Lupine // Lupin	M	Gewachst // Waxed	14
Walnüsse // Walnuts	E2	Schwefeldioxid/Sulphite // Sulphur dioxide/sulphites	N	Gentechnisch verändert // Genetically modified	15

WEISSWEINE

WHITE WINES

WEISS OFFEN // BY THE GLASS

HORGELUS BLANC I.G.P.

COLOMBARD-SAUVIGNON BLANC

Domaine Horgelus, Côtes de Gasogne, Frankreich
exotisch/frisch

*Domaine Horgelus, Côtes de Gascogne, France
exotic/fresh*

0,1l // 3,40

0,2l // 6,70

RIESLING QBA TROCKEN

RIESLING QBA DRY

Weingut Leitz, Rheingau, Deutschland
fruchtig/rassig/mineralisch

*Weingut Leitz, Rheingau, Germany
fruity/classy/mineral taste*

0,1l // 3,90

0,2l // 7,70

“LAGUNA SECCA” CHARDONNAY

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

*Bianco Sicilia DOC, Mandrarossa, Sicily, Italy
harmonious/lingering*

0,1l // 5,10

0,2l // 9,80

WEISS FLASCHE // BY THE BOTTLE

GRAUBURGUNDER QBA TROCKEN (BIO)

PINOT GRIS QBA DRY (ORGANIC)

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

*Weingut Bäder, Rheinhessen, Germany
juicy/lively/cheering*

0,75l // 31,00

“URRA DI MARE” SAUVIGNON BLANC, NACHTERNTEN URRA DI MARE SAUVIGNON BLANC, NIGHT HARVEST

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

*Bianco Sicilia DOC, Mandrarossa, Sicily, Italy
pleasant acidity/excellent accompaniment to fish and leaf
salad with vinaigrette*

0,75l // 38,00

BARONNE CHARLOTTE GRAVES AOC

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

*Baron Philippe de Rothschild, France
fresh/spicy/elegant note of oak wood*

0,75l // 51,00

POMINO BENEFIZIO RISERVA DOC

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

*Frescobaldi-Castello Pomino, Tuscany, Italy
floral aromas/powerful/tropical fruits*

0,75l // 85,00

ROTWEINE

RED WINES

ROT OFFEN // BY THE GLASS

PRIMITIVO LIFILI IGP

Aómani, Apulien, Italien
würzig/seidig/elegant

*Aómani, Apulia, Italy
spicy/silky/elegant*

0,1l // 4,40

0,2l // 8,60

PRÓXIMO, RIOJA DOC

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

*Marqués de Riscal, Rioja, Spain
full-bodied/light tannins/fruity*

0,1l // 3,60

0,2l // 7,40

BELLERUCHE, CÔTES DU RHONE AOC

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

*M.Chapoutier, Rhône, France
peppery/complex/berry fruit*

0,1l // 5,10

0,2l // 9,80

IMPOSSIBLE RED

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

*Laborie, Western Cape, South Africa
intense mocha & coffee flavours with dark chocolate/soft*

0,1l // 4,60

0,2l // 8,80

ROT FLASCHE // BY THE BOTTLE

THE FUTURES SHIRAZ

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

Peter Lehmann, Barossa, Australia

aromas of forest berries, plums and chocolate/silky tannins

0,75l // 54,00

NIPPOZZANO RISERVA, CHIANTI RUFINA DOCG

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

*Frescobaldi - Castello Nipozzano, Tuscany, Italy
spicy/multi-layered/red berries*

0,75l // 51,00

CARMENERE ESCUDO ROJO

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

Rothschild, Valle del Rapel, Chile

strong/fresh/aromas of cherry, pepper and vanilla

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

Frescobaldi-CastelGiocondo, Tuscany, Italy

intense berries/aromas of cloves, tobacco and

leather/noticeable tannins/distinctive barrique maturing

0,75l // 98,00

AMARONE DELLA VALPOLICELLA

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

Valpolicella DOC, Bertani, Veneto

sweet spice/dried fruit/soft tannins

0,75l // 89,00