

THEOS

SPEISEKARTE

FRÜHLING 2019



SALATE UND VORSPEISEN

SALADS AND STARTERS

TAGESSUPPE // 6
SOUP OF THE DAY

SALAT NICOISE // 18
NIÇOISE SALAD

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

Fresh salad leaves with lemon balsamic dressing, potatoes, almond olives, beans, bell peppers, boiled egg and fried tuna
A/E1/J/N

BUNTE BLATTSALATE // 12
COLOURFUL LEAF SALADS

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

with our home-made balsamic dressing, cherry tomatoes, cucumber, carrots and bell peppers
B/E2/E3/F/I/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 //
SALADS SERVED OPTIONALLY WITH

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

K

gebratenen Allgäuer Dry Aged Rinderfiletstreifen // 8
grilled strips of Allgäu dry aged beef filet

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

TAPAS // 16
TAPAS

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

Dried tomatoes, almond olives, grilled chorizo, goat's cheese flambéed with rosemary honey, serrano ham, fried shrimps and grilled courgettes
B/C1/E1/K1/8

SALAT CAPRESE // 12
CAPRESE SALAD

Büffelmozzarella und aromatische Olivetti-Tomaten mit 9-jährigem Balsamico und Olivenöl

Buffalo mozzarella and aromatic olivetti tomatoes with nine-year-old balsamic vinegar and olive oil
B/N

TATAR VOM RINDERFILET (125 GR.) // 18
TARTARE OF BEEF FILLET (125 GR.)

fein gewürzt, serviert mit Baguette und frischem Eigelb
finely seasoned, served with baguette and fresh egg yolk
A/B/C1/J

Unsere Empfehlung zu Salaten und Weinen:
With salads and wine we recommend:

PORTION MANDELLOLIVEN UND FRISCHER PARMESAN // 4
PORTION OF ALMOND OLIVES AND FRESH PARMESAN

E1

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



PASTA UND PIZZA

PASTA AND PIZZA

SPINAT – KÄSE RAVIOLI // 14

SPINACH AND CHEESE RAVIOLI

mit Pulpo und gebratenem Chorizo in Zitronenbutter

with pulpo, and fried chorizo in lemon butter

A/B/C1/L

GNOCCHI // 12

GNOCCHI

in Butter geschwenkt mit Rucola, getrockneten Tomaten und Oliven

tossed in butter with rocket, dried tomatoes and olives

A/B/C1

SPAGHETTI AGLIO E OLIO CON GAMBERI // 12

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.

KALBSKOTELETT 300 – 350 GR // 26
VEAL CUTLET 300 – 350 GR

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

SAUCEN ZUR AUSWAHL:

CHOICE OF SAUCES:

Café de Paris Butter, Sauce Béarnaise oder Pfeffersauce

Café de Paris butter, Béarnaise sauce or pepper sauce

A/B

BEILAGEN // PRO PORTION 3

SIDE DISHES // PER PORTION 3

Pommes frites // *French fries*

Curly Fries // *Curly fries*

Bratkartoffeln // *Sautéed potatoes*

Gegrilltes Gemüse // *Grilled vegetables*

Beilagen Salat // *Side salad //N*

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

VIENNA VEAL SCHNITZEL (180 GR.)

mit Preiselbeeren, Zitrone, Bratkartoffeln und Beilagensalat

with lingonberries, lemon, sautéed potatoes

and side salad

A/B/C1//N

KALBSBÄCKCHEN ASIA STYLE // 28

ASIA-STYLE CHEEK OF BEEF

auf Wok Gemüse (Okra, Kaiserschoten, Thaispargel, Sojasproßen, Shiitakepilze und Karotten) in süß-saurer Sauce, dazu Mie-Nudeln oder Basmatireis

on wok vegetables (okra, snow peas, Thai asparagus, soya sprouts, shiitake mushrooms and carrots) in sweet-and-sour sauce, served with mie noodles or basmati rice

A/C1//G/F

SEESAIBLING // 26

ARCTIC CHAR

auf Erbsen – Minzpurée, Salsa Brava und Gurken - Radieschensalat

on pea and mint purée, salsa brava and salad of cucumber and radish

B/J

SCHWEINEFILET IM SPECKMANTEL // 24

PORK FILLET WRAPPED IN BACON

auf Gnocchi mit kleinen Tomaten und Rucola-Pesto

on gnocchi with small tomatoes and rocket pesto

A/C1//3/8

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



DESSERT

DESSERTS

HAUSEGEMACHTES TIRAMISU // 9

HOME-MADE TIRAMISU

mit Löffelbiskuit und Mascarponecreme

with sponge finger and Mascarpone cream

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

CRÈME BRÛLÉE // 9

CRÈME BRÛLÉE

mit Haselnusseis und frischen Beeren

with hazelnut ice-cream and fresh berries

A/B/E3

**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

*Agmani, 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