



Liebe Gäste,  
wir begrüßen Sie sehr herzlich in diesem wunderschönen und offen gestalteten Ambiente des Clubhauses Doggenburg. Mit unserer saisonalen Tageskarte, leckeren Burger sowie italienischen und regionalen Klassikern bieten wir Ihnen eine vielfältige Auswahl. Wir legen größten Wert auf hochwertige Zutaten. Fische aus nachhaltigem Fang beziehen wir von Rungis Express, unser Fleisch stammt von Allgäuer Biolandbetrieben, Frischgemüse und Feinkost von regionalen Erzeugern.

**Bitte beachten Sie, dass jegliche Rabattaktionen nicht für unsere saisonalen Gerichte und Menüs greifen. Wir bitten um Ihr Verständnis und freuen uns Ihnen die Gründe dafür detailliert zu nennen.**

Das Tasting Menü ist das Highlight unserer Menükarte. Genießen Sie diese international inspirierten Kreationen zu einem einmaligen Preis von € 37 pro Person. Wie unsere kreative Partnerschaft und gemeinsame Zukunft begann, können Sie im Anhang erfahren.



## Aperitif

<b>..... Spritz (. . . . ., Prosecco Ca' Belli , Soda)</b>	<b>8.9</b>
Aperol, Campari, Lav'a Belle, Kokou, Sarti, Canonita, Limoncello, Hugo, Italicus	
<b>Lav'a Belle Sour</b>	<b>9.9</b>
Lav'a Belle, Zitronensaft, Limette	
<b>Mademoiselle Kokou</b>	<b>12.4</b>
Kokou Spirit, Kokosflocken, Zitrone	
<b>Applaus für 0711*</b>	<b>12.2</b>
Applaus Gin, Stuggi Schorle Apfel, Granny Smith	
<b>Sarti Lemon</b>	<b>9.9</b>
Sarti, Schweppes Bitter Lemon, Grapefruit	
<b>Conte Camillo Negroni</b>	<b>13.4</b>
Gin, Campari, Vermouth, Orange	
<b>Gin Tonic*</b>	<b>12.2</b>
OrGINic Lemon, Schweppes Tonic Water, Limette	
<b>Espresso Martini (ab 21.30 Uhr)</b>	<b>13.8</b>
Lions Vodka, Kahlua, Espresso, Kaffeebohne	
<b>Ricard</b>	<b>8.0</b>
Pastis de Marseille, Eis, Wasser	
<b>Crodino</b>	<b>5.9</b>
Crodino Biondo, Soda, Orange	

*\*auch als Virgin verfügbar*





## *Vorspeisen*

**Mango Salat** Schnittlauch, Chilli, Salat (Add On: Garnelen 6)  
12

**Seared Ahi(Tuna)** Wasabi, Gurke, Basilikum, Sesam, Sojasauce  
17.9 | 28

**Vitello Tonnato** Kapern, Senfkaviar  
14

**Gazpacho** Basilikumöl, Shiso  
8

## *Hauptspeisen*

**Surf 'N' Turf** Rinderfilet, Black Tiger, Spargel, Serrano, Jus  
35

**Teriyaki Lachsfilet**(Label Rouge) Sesam, Bauernbrot, Guacamole  
26.9

**Blumenkohl Trio** Steak, Wild, Pürree, Austernpilze  
24.5

Wir empfehlen unsere Tasting Menüs 37  
Mit Weinbegleitung 48.5

## *Aus unserer Pâtisserie*

**Avocado Frappé** Espresso, Honig, Kokos, Kahlua

**Crème Brûlée Tarte** Meersalz, Karamell

**Mirror Glazed Cake** Original Beans, Mascarpone

Zu allen Desserts servieren wir ein hausgemachtes Macaron  
9.7

**Dessert Gourmande**

15.9





## *Tasting Menü "lioula"*

Seared Ahi(Tuna)

0.1 l Grauburgunder  
lions

Teriyaki Lachsfilet (*Label Rouge*)

0.1 l Pinot Meunier  
Schloss Affaltrach

Dessert Gourmet


0.05 l Al Cioccolato  
Scavi&Ray

(Französische Käseplatte)

(2 cl StilVol. Digestif nach Wahl)

3-Gang-Menü € 37.00 mit Wein € 48.50

4-Gang-Menü mit Käseplate € 49.00 mit Wein € 66.00





## *Tasting Menü*

*(min. 2 Personen)*

Vitello Tonnato

0.1 l Roero Arneis  
Giovanni Almondo

Surf 'N' Turf

0.1 l Negroamaro  
Tenuta Castellana

Dessert Gourmet

0.05 l Al Cioccolato  
Scavi&Ray

(Französische Käseplatte)

(2 cl StilVol. Digestif nach Wahl)

3-Gang-Menü € 37.00 mit Wein € 48.50

4-Gang-Menü mit Käseplatte € 49.00 mit Wein € 66.00





## *Tasting Menü "Vegetarisch"*

Mango Salat

0.1 l Chardonnay  
Tenuta Castellana

Blumenkohl Trio

0.1 l Riesling (trocken)  
Dr. Baumann

Dessert Gourmet


0.05 l Al Cioccolato  
Scavi&Ray

(Französische Käseplatte)

(2 cl StilVol. Digestif nach Wahl)

3-Gang-Menü € 37.00 mit Wein € 48.50

4-Gang-Menü mit Käseplatte € 49.00 mit Wein € 66.00



## *Pizza*

<b>Pizza Margherita</b>	<b>9.9</b>
Bufala, Tomatensugo	
<b>Pizza Salami</b>	<b>11.9</b>
Salami Milano	
<b>Pizza Verdure</b>	<b>12.9</b>
Aubergine, Spinat, Champignon, Tomate	
<b>Pizza Bianco e Tartufo</b>	<b>19.8</b>
Bufala, Parmesan, Trüffel	

**Aus unserem 400° C heißen Ofen, mit Tomatensugo  
und Bufala\* als Basis**

Auf Wunsch mit  
Scharfer Salami 2 | Prosciutto 2 | Funghi 1 | Thunfisch 3  
\*mit veganem Mozzarella erhältlich 1

## *Pasta*

<b>Al'Pomodoro</b>	<b>9.9</b>
Tomatensugo	
<b>Carbonara Toscana</b>	<b>13.9</b>
Guanciale, Parmesan, Pecorino	
<b>A la Forma</b>	<b>18.0</b>
Formaggio Monti-Laib	
+ Saisontrüffel	<b>24.0</b>

**Tagliolini all'uovo | Frische Eiernudeln\***

\*auch glutenfreie Süßkartoffel Glasfettucine  
oder Maisnudeln erhältlich + 2

## *Burger*

<b>Hamburger Classic</b>	13.4
Dry Aged Beef 180 g, Salat, Tomate, Zwiebeln	
<b>Trüffelburger</b>	15.9
Dry Aged Beef 180 g, Trüffelspähne, Trüffelmayo	
<b>Kaluaburger</b>	14.2
Pulled-Pork, Hawaiian Style	
<b>Veggieburger</b>	13.4
Veggiepatty	

Stellen Sie sich Ihren Burger individuell zusammen  
Bacon 2 | Cheddar 1 | Ei 2

## *Stuttgart & Mehr*

<b>Orginal Wiener Schnitzel (200g)</b>	24.9
Pommes oder Kartoffel-Gurkensalat	
<b>Schwäbischer Zwiebelrostbraten (250g)</b>	28.9
Pommes oder Beilagensalat	
<b>Geschmelzte Mauldaschen</b>	18.8
Beilagensalat oder Kartoffel-Gurkensalat	
<b>Wurstsalat</b>	13.9
Lyoner, Gewürzgurke, Zwiebel, Emmentaler	
<b>Großer gemischter Salat</b>	9.9
Roastbeef 8   Garnelen 7   Ziegenkäse 5   Thunfisch 9	

## *Beilagen*

<b>Portion Pommes</b>	4.5
<b>Süßkartoffel Pommes</b>	7.9
<b>Gemischter Salat</b>	6.9
<b>Pizzabrot mit Olivenöl-Triologie, Castellana</b>	6.9



## *Offene Flaschen*

	0,1 l	0,2 l	0,75 l
DE <b>Grauburgunder</b> Schloss Affaltrach, Baden	3.9	7.2	25
<b>Riesling</b> Dr.Baumann, Obersulm	4.9	9.2	32
IT <b>Chardonnay</b> Tenuta Castellana, Apulien	4.0	7.5	26
<b>Roero Arneis</b> Giovanni Almondo, Piemont	5.4	10	35
DE <b>Pinot Meunier</b> Schloss Affaltrach, Obersulm	3.9	7.2	25
IT <b>Primitivo Rosé</b> Tenuta Castellana, Apulien	4.0	7.5	26
DE <b>Samtrot</b> Schloss Affaltrach, Obersulm	3.9	7.2	25
IT <b>Negroamaro</b> Tenuta Castellana, Apulien	4.6	8.6	30
<b>Nebbiolo</b> Fratelli Borgogno, Piemont	5.2	9.8	34
DE <b>Sekt Rosé</b> Schloss Affaltrach, Obersulm	4.4	8.0	
<b>Prisecco</b> Jörg Geiger, Schlat	4.4	8.0	
IT <b>Prosecco</b> Ca'Belli, Venetien	5.6		36
<b>Weinschorle</b> Grauburgunder oder Riesling		4.5	

## *Champagner & Mehr*

	0,75 l
FR <b>Nicolas Feuillatte</b> Réserve Exclusive Brut	62
<b>Nicolas Feuillatte</b> Réserve Exclusive Rosé	81
<b>Nicolas Feuillatte</b> Extra Brut, Collection Organic	89
<b>Nicolas Feuillatte</b> Blanc de Blanc, Collection Vintage 2015	94
<b>Nicolas Feuillatte</b> Palmes d'Or, Vintage 1998 (Magnum)	340
<b>Bollinger</b> R.D. 2007	303
<b>Ruinart</b> Blanc de Blanc	156
<b>Perrier Jouët</b> Belle Epoque 2013	260
<b>Dom Perignon</b> Vintage 2012	297
IT <b>Ca' dei Frati</b> Cuvée dei Frati, Metodo Classico, 2023	54
<b>Bellavista</b> Grande Cuvée, Alma Brut, Franciacorta	79
DE <b>Dr. Baumann</b> Riesling, Brut, Sekt	27
<b>Schloss Affaltrach</b> Impuls, Blanc de Blanc, Sekt	31

## *Weißwein*

		0,75 l
DE	<b>Dr. Baumann</b> Weissburgunder, Obersulm, 2020	34
IT	<b>Ca'dei Frati</b> Brolettino, Venetien, 2020	39
	<b>Ca'dei Frati</b> Lugana, Venetien, 2021 (Magnum)	62
FR	<b>Dominique Barbou</b> Sauvignon Blanc, Loire, 2022	32
	<b>Domaine Laroche</b> Chablis, Saint Martin, Chablis, 2021	57

## *Roséwein*

		0,75 l
DE	<b>Dr. Baumann</b> Schillerwein, Obersulm, 2020	27
AT	<b>Gobelsburg</b> Cistercien, Kamptal, 2021	32
IT	<b>Casal Busól</b> Chiaretto di Bardolino, 2021	21
	<b>Tenuta Castellana</b> Beddah Carusa, Apulien, 2022	26
	<b>Tenuta Vicchiomaggio</b> Floreale, Chianti, 2021	28
	<b>Stefano Antonucci</b> Sensuade, Ancona, 2020	28
	<b>Ca' dei Frati</b> Rosa dei Frati, Venetien, 2020	33
	<b>Ca' dei Frati</b> Rosa dei Frati, Venetien, 2020 (Magnum)	66
FR	<b>Château de Beaumel</b> Diamant, Provence, 2020	29
	<b>Château de Trinquedol</b> Tavel, Languedoc, 2021	33

## *Rotwein*

		0,75 l
DE	<b>Dr. Baumann</b> Trollinger, Obersulm, 2016	31
	<b>Dr. Baumann</b> Lemberger, Obersulm, 2020	39
CH	<b>Cave de la Côte</b> Pinot Noir, 2020	35
IT	<b>Tenuta Castellana</b> Trino, Apulien, 2022	26
	<b>Tenuta Castellana</b> Primitivo, Apulien, 2021	34
	<b>St. Pauls</b> St. Magdalener, Südtirol, 2022	31
	<b>Pelassa</b> Barbera d'Alba, Piemont, 2020	31
	<b>Fratelli Borgogno</b> Barbera d'Alba, Piemont, 2019	33
	<b>Ca'dei Frati</b> Ronchedonne, Venetien, 2020	54
	<b>Ca'dei Frati</b> Pietro dal Cero, Amarone, Venetien, 2016	94
	<b>Rocca di Frasinello</b> Ornello, Toskana, 2017 (Doppelmagnum)	190

## *Fassbier*

<b>Schwaben Bräu Meisterpils</b> Untergärig, 4.9%	0,3 l	3.9
	0,5 l	4.9
<b>Cluss Kellerpils</b> Untergärig, 5.0%	0,3 l	3.9
<b>Sanwald Hefeweizen</b> Obergärig, 4.9%	0,5 l	4.9

## *Flaschenbier*

<b>Wulle</b> Untergärig, 5.0%	0,33 l	4.4
<b>Dinkelacker Kellerbier</b> Untergärig, 5.6%	0,5 l	4.9
<b>Schwaben Bräu Das Helle</b> Untergärig, 5.0%	0,5 l	4.9
<b>Sanwald Kristallweizen</b> Obergärig, 4.9%	0,5 l	4.9
<b>Schwaben Bräu Freibier</b> Alkoholfrei, 0.5%	0,33 l	3.8
<b>Sanwald Sportweizen</b> Kalorienreduziert, 0.0%	0,5 l	4.9

## *Wasser & Softdrinks*

<b>Bad Camberger Taunusquelle Premium</b>	0,25 l	2.9
Naturelle, Medium	0,75 l	6.9
<b>Coca-Cola Company</b>	0,33 l	3.9
Cola, Fanta, MezzoMix, Sprite, Cola Zero, Powerade		
<b>Stuggi Schorle</b>	0,33 l	3.9
Apfel, Johannisbeere, Rhabraber		
Traube, Quitte, Löwenzahn, Kirsche		
<b>Richard's Sun Ice Tea</b>	0,33 l	3.9
Peach, Açai&Lime, Watermelon&Pineapple		
<b>Schweppes</b>	0,2 l	4.2
Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale		

## *Kaffee*

Espresso*	2.5
Doppio*	4.0
Cafe Crema*	3.4
Americano*	3.4
Espresso Macchiato* **	3.5
Cappuccino* **	4.0
Latte Macchiato* **	4.7
Espresso Corretto*	7.8
Grappa, Rum, Kokou Spirit	
Iced Latte Macchiato* **	5.0
Magnogato*	5.9
Doppio, Mini Magnum Eis	

\*auch koffeinfrei verfügbar

\*\* Mit Bio H-Milch, alternativ mit Barista Hafer- oder Kokosmilch (+€ 0.50)

## *Digestif*

StilVol.	2c l
Williams Christ, Goldene Birne, Rosmaringeist	5.8
<b>Hennessy</b>	
VSOP	6.9
XO	17.5
<b>Averna</b>	4.7
<b>Grappa Ca' dei Frati</b>	
Bianco, Pietro dal Cero	6.4
<b>Rum</b>	
Barcelo, Appelton	4.7
<b>Whiskey</b>	
Ballantines, Wild Turkey	4.7
<b>Vodka</b>	
Skyy, Lions	4.7

## **Ist es okay, wenn ich mich hier hinsetze?**

So begann die Geschichte zweier Menschen, die auf unterschiedlichen Kontinenten das Licht der Welt erblickten. Thula auf „ Big Island of Hawaii“ und Lion mit süditalienischen Wurzeln in Stuttgart. Thula begann mit der Zirkusausbildung bereits im Alter von 6 Jahren und absolvierte ihre Ausbildung in Aerial Hoop und in Contortion an der weltweit renommiertesten Zirkusuniversität in Montreal. Sie feierte auf der ganzen Welt Erfolge als Varietékünstlerin u.a. beim Cirque du Soleil, Cirque Eloize, im Wintergarten Varieté in Berlin und im Friedrichsbau Varieté in Stuttgart. Inspiriert durch die Küche ihrer Eltern entwickelte sie ganz früh eine Leidenschaft für das Kochen und die Kreation von Rezepten. Ihr Traum war eine Varieté Show mit Fine Dining zu kombinieren.

Die Corona Pandemie stellte auch für Lion die Weichen in seinem Leben neu. Anstatt eines Studiums übernahm er nach seinem Abitur das Restaurant seines Vaters und steuerte es mit viel Erfolg durch die Krise. Begleitet durch einen Mentor mit langjähriger Gastronomie-erfahrung setzte er bereits nach kurzer Zeit neue Akzente in der Küche. Frisch zubereitete Zutaten, hochwertige Produkte und größte Sorgfalt bei der Zubereitung fanden schnell Anklang bei seinen Gästen. 2022 bot sich die große Chance als Küchenchef und Pächter das Clubhaus des TC Doggenburg zu übernehmen. Der Zufall wollte es, dass die beiden spätabends in einer Stuttgarter Bar aufeinandertrafen. Thula nach ihrer Vorstellung im Friedrichsbau Varieté und Lion nach einem 16-Studentag in der Restaurantküche. Schnell war klar, dass die beiden die gleichen Werte und Lebensziele verfolgen. Seitdem stehen sie Tag für Tag in der Küche und machen das, was sie am liebsten tun: Beieinandersein und für Gäste Kochen.



*Lion & Thula*