



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

..... Spritz (....., Prosecco Ca' Belli , Soda)	8.9
Aperol, Campari, Lav'a Belle, Kokou Likör, Sarti, Limoncello, Hugo	
Lav'a Belle Sour	9.9
Lav'a Belle, Zitronensaft, Limette	
Mademoiselle Kokou	12.4
Kokou Spirit, Kokosflocken, Zitrone	
Applaus für 0711*	14.2
Applaus Gin, Stuggi Schorle Apfel, Granny Smith	
Sarti Lemon	9.9
Sarti, Schweppes Bitter Lemon, Grapefruit	
Conte Camillo Negroni	13.4
Gin, Campari, Vermouth, Orange	
Gin Tonic*	14.2
OrGINic Lemon, Schweppes Tonic Water, Limette	
Espresso Martini (ab 21.30 Uhr)	13.8
Lions Vodka, Kahlua, Espresso, Kaffeebohne	
Ricard	8.0
Pastis de Marseille, Eis, Wasser	
Crodino	5.9
Crodino Biondo, Soda, Orange	

**auch als Virgin verfügbar*





Tasting Menü "lioula"

Bouilla"lion"

0.1 l Rosa dei Frati
Ca' dei Frati

(Hummerschwanz)

(0.1 l Brolettino)

Lammtrio

0.1 l Trino
Tenuta Castellana

Dessert Gourmet

0.1 l Al Cioccolato
Scavi&Ray

(Französische Käseplatte)

(2 cl StilVol. Digestif nach Wahl)

3-Gang-Menü € 37.00 mit Wein € 61.00

4-Gang-Menü mit Hummer € 51.00 mit Wein € 79.00

5-Gang-Menü mit Hummer und Käseplatte € 61.00 mit Wein € 92.00





Tasting Menü

Wachtelbrust

0.1 l Roero Arneis
Giovanni Almondo

(Hummerschwanz)

(0.1 l Brolettino)

Oktopus

0.1 l Nebbiolo
Frat. Borgogno

Dessert Gourmet

0.1 l Al Cioccolato
Scavi&Ray

(Französische Käseplatte)

(2 cl StilVol. Digestif nach Wahl)

3-Gang-Menü € 37.00 mit Wein € 61.00

4-Gang-Menü mit Hummer € 51.00 mit Wein € 79.00

5-Gang-Menü mit Hummer und Käseplatte € 61.00 mit Wein € 92.00





Tasting Menü "Vegetarisch"

Rote Beete

0.1 l Grauburgunder
lions

(Wirsingroulade)

(0.1 l Santi Lumi)

Hausgemachte Ravioli

0.1 l Roero Arneis
Giovanni Almondo

Dessert Gourmet

0.1 l Al Cioccolato
Scavi&Ray

(Französische Käseplatte)

(2 cl StilVol. Digestif nach Wahl)

3-Gang-Menü € 37.00 mit Wein € 61.00

4-Gang-Menü mit Kohlroulade € 47.00 mit Wein € 74.00

5-Gang-Menü mit Roulade und Käseplatte € 54.00 mit Wein € 85.00





Vorspeisen

Rote Beete, Ziegenkäse, Pistazie, Kresse

12

Hummerschwanz, Avocado, Trüffel, Gurke, Macaron

17.5

Wachtel, Panko, Jus, Shiso

14

Bouilla"lion", Fischfilets, Muscheln, Garnele, Rouille

11 | 21

Hauptspeisen

Lammtrio, Wirsing, Gemüse, Ingwer, Honig

35

Oktopus, Karotte, Mango, Piment

26.9

Hausgemachte Ravioli, Bärlauch, Ricotta, Salbei

21.5

Wir empfehlen unser Tasting Menü 37

Mit Weinbegleitung 61

Aus unserer Pâtisserie

Fruchtsorbets, verschiedene Sorten

Crème Brûlée Tarte, Meersalz, Espuma, Crumble

Tiramisu Törtchen, Karamell, Original Beans

Zu allen Desserts servieren wir ein hausgemachtes Macaron

9.7

Dessert Gourmande

15.9



Pizza

Pizza Margherita	9.9
Bufala, Tomatensugo	
Pizza Salami	11.9
Salami Milano	
Pizza Verdure	12.9
Aubergine, Spinat, Champignon, Tomate	
Pizza Bianco e Tartufo	19.8
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
*mit veganem Mozzarella erhältlich 1

Pasta

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

Tagliolini all'uovo | Frische Eiernudeln*

*auch glutenfreie Süßkartoffel Glasfettucine
oder Maisnudeln erhältlich + 2

Burger

Hamburger Classic	13.4
Dry Aged Beef 180 g, Salat, Tomate, Zwiebeln	
Trüffelburger	15.9
Dry Aged Beef 180 g, Trüffelspähne, Trüffelmayo	
Kaluaburger	14.2
Pulled-Pork, Hawaiian Style	
Veggieburger	13.4
Rote Beete-Karotte Patty	

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

Stuttgart

Orginal Wiener Schnitzel (200g)	24.9
Pommes oder Kartoffel-Gurkensalat	
Schwäbischer Zwiebelrostbraten (250g)	28.9
Pommes oder Beilagensalat	
Geschmelzte Mauldaschen	18.8
Beilagensalat oder Kartoffel-Gurkensalat	
Wurstsalat	13.9
Lyoner, Gewürzgurke, Zwiebel, Emmentaler	

Beilagen

Portion Pommes	4.5
Süßkartoffel Pommes	7.9
Gemischter Salat, Keltenhof	6.9
Pizzabrot mit Olivenöl-Triologie, Castellana	6.9

Offene Flaschen

	0,1 l	0,2 l	0,75 l
DE Grauburgunder Schloss Affaltrach, Baden	3.9	7.2	25
Riesling Dr.Baumann, Obersulm	4.9	9.2	32
IT Chardonnay Tenuta Castellana, Apulien	4.0	7.5	26
Roero Arneis Giovanni Almondo, Piemont	5.4	10	35
DE Pinot Meunier Schloss Affaltrach, Obersulm	3.9	7.2	25
IT Lugana Rosé Ca'dei Frati, Venetien	5.1	9.5	33
DE Samtrot Schloss Affaltrach, Obersulm	3.9	7.2	25
IT Primitvo Cuvée Tenuta Castellana, Apulien	4.6	8.6	30
Nebbiolo Fratelli Borgogno, Piemont	5.2	9.8	34
DE Sekt Rosé Schloss Affaltrach, Obersulm	4.4	8.0	
Prisecco Jörg Geiger, Schlat	4.4	8.0	
IT Prosecco Ca'Belli, Venetien	5.6		36
Weinschorle Grauburgunder oder Riesling		4.5	

Champagner & Mehr

	0,75 l
FR Nicolas Feuillatte Réserve Exclusive Brut	62
Nicolas Feuillatte Réserve Exclusive Rosé	81
Nicolas Feuillatte Extra Brut, Collection Organic	89
Nicolas Feuillatte Blanc de Blanc, Collection Vintage 2015	94
Nicolas Feuillatte Palmes d'Or, Vintage 1998	340
Bollinger Rosé	149
Bollinger R.D. 2007	303
Ruinart Blanc de Blanc	156
Perrier Jouët Belle Epoque 2013	260
Dom Perignon Vintage 2012	297
IT Ca' dei Frati Cuvée dei Frati, Metodo Classico, 2023	54
Bellavista Grande Cuvée, Alma Brut, Franciacorta	79
DE Dr. Baumann Riesling, Brut, Sekt	27
Schloss Affaltrach Impuls, Blanc de Blanc, Sekt	31
Schloss Affaltrach Impuls, Muskattrollinger, Sekt	31

Weißwein

		0,75 l
DE	Künstler Riesling , Feinherb, Rheingau, 2021	32
	Dr. Baumann Weissburgunder , Obersulm, 2020	34
IT	Ca'dei Frati Brolettino , Venetien, 2020	39
	Ca'dei Frati Lugana , Venetien, 2021 (Magnum)	62
FR	Dominique Barbou Sauvignon Blanc , Loire, 2022	32
	Pommier Petit Chablis , Hautétivien, Chablis, 2021	52

Roséwein

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

Rotwein

		0,75 l
DE	Dr. Baumann Trollinger , Obersulm, 2016	31
	Dr. Baumann Lemberger , Obersulm, 2020	39
CH	Cave de la Côte Pinot Noir , 2020	35
IT	Tenuta Castellana Negroamaro , Apulien, 2020	26
	Tenuta Castellana Primitivo , Apulien, 2021	30
	St. Pauls St. Magdalener , Südtirol, 2022	31
	Pelassa Barbera d'Alba , Piemont, 2020	31
	Fratelli Borgogno Barbera d'Alba , Piemont, 2019	33
	Ca'dei Frati Ronchedonne , Venetien, 2020	54
	Ca'dei Frati Pietro dal Cero , Amarone, Venetien, 2016	94
	Rocca di Frasinello Ornello , Toskana, 2017 (Doppelmagnum)	190
ES	Erial Ribera del Duero , Valladolid, 2020	38

Fassbier

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

Flaschenbier

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

Wasser & Softdrinks

Bad Camberger Taunusquelle Premium	0,25 l	2.9
Naturelle, Medium	0,75 l	6.9
Coca-Cola Company	0,33 l	3.9
Cola, Fanta, MezzoMix, Sprite, Cola Zero, Powerade		
Stuggi Schorle	0,33 l	3.9
Apfel, Johannisbeere, Rhabraber		
Traube, Quitte, Löwenzahn, Kirsche		
Richard's Sun Ice Tea	0,33 l	4.4
Peach, Açai&Lime, Watermelon&Pineapple		
Schweppes	0,2 l	4.2
Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale		

Kaffee

Espresso*	2.9
Doppio*	4.9
Cafe Crema*	3.4
Americano*	3.4
Espresso Macchiato* **	3.5
Cappuccino* **	4.3
Latte Macchiato* **	4.7
Espresso Corretto*	7.8
Grappa, Rum, Kokou Spirit	
Iced Latte Macchiato* **	5.7
Magnogato*	5.9
Doppio, Mini Magnum Eis	

*auch koffeinfrei verfügbar

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

Digestif

StilVol.		
Williams Christ, Goldene Birne, Rosmaringeist	2c l	5.8
Hennessy		
VSOP	2c l	6.9
XO		17.5
Averna		
Grappa Ca' dei Frati	5c l	4.7
Bianco, Pietro dal Cero	2c l	6.4
Rum		
Barcelo, Appelton	2c l	4.7
Whiskey		
Ballantines, Wild Turkey	2c l	4.7
Vodka		
Skyy, Lions	2c l	4.7