



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

Pfund Spargel Kräuterpfannkuchen, Hollandaise (Add On: Serrano 4.5)
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

Lilikoi Tiramisu Passionsfrucht, Gold

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 Rosa dei Frati
Ca' dei Frati

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

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

1/2 Pfund Spargel

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

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
Veggiepatty	

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

Stuttgart

Original 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 (Add on: Ziegenkäse 5)	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 Negroamaro 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
	Domaine Laroche Chablis , Saint Martin, Chablis, 2021	57
	Domine Laroche Chablis , 1er Cru, Chablis, 2021	73

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*	4.5
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.	2c l
Williams Christ, Goldene Birne, Rosmaringeist	5.8
Hennessy	
VSOP	6.9
XO	17.5
Averna	4.7
Grappa Ca' dei Frati	
Bianco, Pietro dal Cero	6.4
Rum	
Barcelo, Appelton	4.7
Whiskey	
Ballantines, Wild Turkey	4.7
Vodka	
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