

**MANUFATUR**

# **CLUB KNEIPE**

WWW.CLUB-MANUFATUR.DE | TÜRKISCHE & SCHWÄBISCHE KÜCHE | 07181 / 23193

## VORSPEISEN

*Zu allen Vorspeisen und Vorspeiseplatten reichen wir schwäbisches Bauernbrot & italienisches Focaccia von Thilos Backstube.*

**3erlei Dips mit Brot<sup>2</sup> - vegetarisch** € 6,20

Hummus, scharfem Tomaten-Paprika-Dip & Haydari.

**Hausgemachter Hummus<sup>2</sup> - vegan** € 4,90

Orientalische Vorspeisencreme aus pürierten Kichererbsen, Gewürzen und Tahini.

## VORSPEISEPLATTEN

*Unsere Vorspeisenplatten für bis zu 2 Personen.*

**Meze Spezial<sup>2</sup>** € 17,50

Köfte, orientalische Vorspeisen/-cremes, Gemüse, Schafskäse, Oliven und Salat.

**Falafel Spezial<sup>2</sup> - vegan** € 17,50

Falafel, orientalische Vorspeisen/-cremes, Oliven, Schafskäse, Gemüse und Salat.

**Börek Spezial<sup>2</sup> - vegetarisch** € 17,50

Zigarrenbörek, orientalische Vorspeisecremes, Gemüse, Oliven, Schafskäse und Salat.

**Meze<sup>2</sup> - vegan oder vegetarisch** € 14,50

Orientalische Vorspeisen/-cremes, eingelegtes Gemüse, Oliven, (Schafskäsewürfel) und Salat.

## FÜR DEN KLEINEN HUNGER

**Kartoffel-Wedges - vegetarisch** € 4,50

mit Sour Cream oder Ketchup.

**Pärchen Saiten** € 5,90

mit Bauernbrot, Gurke und Senf.

## HAUPTSPEISEN

*Unsere Wurst & Fleischwaren beziehen wir u.a. von der Metzgerei Winter aus Schorndorf. Unser Geflügelfleisch zeichnet sich dadurch aus, dass es frei von Antibiotika ist.*

### **Bulgur pilavi** - vegan oder vegetarisch € 13,80

Bulgur mit mediterranem Gemüse, bestehend aus Aubergine, Zucchini und Spitzpaprika in Tomatensauce, dazu Joghurt oder Hummus.

### **Gebratener Feta** - vegetarisch € 14,90

Schafskäse karamellisiert mit braunem Zucker.

*... mit Salat*

*... mit gebratenem Gemüse*

### **Zigarrenbörek** - vegetarisch € 14,90

Ausgebackene, mit Schafskäse gefüllte, zu Zigarren gerollte Yufkateigblätter.

*... mit Salat*

*... mit gebratenem Gemüse*

### **Falafel mit Dips und Salat** - vegan oder vegetarisch € 15,10

Ausgebackene Kichererbsenbällchen mit scharfem Tomaten-Paprika-Dip & Haydari oder Hummus.

### **Sebze sote** -vegan oder vegetarisch € 15,10

Gemüsepfanne mit Zucchini, Paprika, Tomate, Champignons, Oliven. Dazu Brot.

*... mit Schafskäse und Joghurt*

*... mit geräucherten Tofuwürfeln und Hummus*

### **Buhara Pilavi, tavuk sote**<sup>5</sup> € 18,80

Orientalischer Reis mit Kichererbsen, Gewürzen und einem Hauch Zimt. Dazu gebratene Spitzpaprika, Hähnchenbrust und Joghurt.

### **Tavuk sote** € 18,80

Hähnchen-Gemüse-Pfanne mit Hähnchenbrust, Spitzpaprika, Tomate und Zwiebeln auf Bulgur (geschroteter Weizen), dazu Joghurt.

### **Köfte yaninda sebze** € 16,50

Türkische Rindfleischfrikadellen mit mediterranem Gemüse, bestehend aus Aubergine, Zucchini und Spitzpaprika in Tomatensauce, dazu Joghurt und Bulgur.

### **Beyti kebab** € 17,50

Geschmortes Rinderhackfleisch, eingewickelt in ein dünnes Beyti-Yufka Fladenbrot, mit Tomatensauce und Käse überbacken. Dazu gebratene Spitzpaprika, Tomate und Joghurt.

## SCHWÄBISCHE PLATTE

**Schweizer Wurststalat** <sup>2,7</sup> € 12,20

**Kässpätzle** - vegetarisch € 12,50

Eierspätzle mit Emmentaler und geschmälzten Zwiebeln.

**Linsen mit Spätzle und Saiten** <sup>2,7</sup> Gibt's nur von Oktober bis April € 15,50

## SALATTELLER

*Zu allen Salaten reichen wir schwäbisches Bauernbrot & italienisches Focaccia von Thilos Backstube.*

**Kleiner Salatteller** - (Beilagensalat) vegan € 5,50

**Manufaktur Salatteller** - vegetarisch € 12,50

Blattsalat, Bulgur, Rohkost, gerösteten Kichererbsen und Schafskäse

**Salatteller mit gebratener Hähnchenbrust** € 16,80

## EXTRAS DAZU

*Zu allen Gerichten auf unserer Speisekarte können wahlweise »Extras« dazu bestellt werden.*

**Bulgur** - vegan € 2,80

**Joghurt** - vegetarisch € 0,70

**Scharfer Tomaten-Paprika-Dip** <sup>2</sup> - vegetarisch € 2,50

**Haydari** - vegetarisch € 2,50

**Schälchen Oliven oder Schafskäse** - vegetarisch € 4,90

## NACHTISCH

*Zu allen Gerichten auf unserer Speisekarte können wahlweise »Extras« dazu bestellt werden.*

**Kugel Bio-Eis** € 2,00

**Türkischer Joghurt mit Honig** € 5,80

**Türkischer Joghurt mit Honig und einer Kugel Bio-Eis** € 6,80

**Bio-Vanilleeis mit heißen Himbeeren** € 7,80

**Apfelstrudelbörek mit Vanilleeis** € 8,50

## KAFFEE

Unsere würzig-aromatische Kaffeemischung, ist fair gehandelt und aus biologischem Anbau. Die Milch für unsere Kaffeespezialitäten erhalten Sie ebenfalls in Bio-Qualität. Alle Kaffeespezialitäten gibt es auch mit Hafermilch.

<b>Tasse Kaffee</b>		<b>€ 3,00</b>
<b>Espresso</b>	klein	<b>€ 2,90</b>
	doppelt	<b>€ 4,10</b>
<b>Espresso Macchiato</b>		<b>€ 3,60</b>
<b>Cappuccino</b>		<b>€ 3,60</b>
<b>Latte Macchiato</b>		<b>€ 4,10</b>
<b>Milchkaffee</b>		<b>€ 4,10</b>
<b>Türkischer Mokka</b>		<b>€ 2,90</b>

## TEE

Unsere Teesorten beziehen u.a. wir aus dem Schorndorfer »Teelädle« sowie dem Weltliden »El Mundo« in Schorndorf.

<b>Kräuterhexe</b> - aus dem Teelädle		
<b>Früchtetee »Schorndorfer Früchtle«</b> - aus dem Teelädle		
<b>Ingwer-Lemongras Tee</b> - fairtrade & bio		
<b>Marokkanischer Nana-Minztee</b> - aus dem Teelädle		
<b>Rotbuschtee / natur</b> - fairtrade & bio		
<b>Indischer Grüntee</b> - fairtrade & bio		
<b>Ceylon Schwarztee</b> - fairtrade & bio		
<b>Indischer Chai Tee</b> - fairtrade & bio		<b>€ 3,60</b>
<b>Holunderblütenwunder</b> - bio		<b>€ 3,90</b>
mit Bio-Holunderblütensirup, Minze und Limette		
<b>Hausgemachtes Ingwerwunder</b> - bio		<b>€ 3,90</b>
mit Bio-Ingwersirup, Minze und Zitrone -so lange der Vorrat reicht.		

## HEISSE SCHOKOLADE

Unsere Trinkschokoladen sind fairtrade und aus biologischen Anbau.

<b>Trinkschokolade</b>		<b>€ 3,80</b>
------------------------	--	---------------

## WASSER

Saurer Sprudel	0,2l	€ 2,00
	0,4l	€ 2,90
Peterstaler Gourmet / medium - Mineralwasser, Flasche	0,5l	€ 3,90
Black Forest Gourmet / still - Mineralwasser, Flasche	0,5l	€ 3,90

## LIMONADEN

Süßer Sprudel <sup>11</sup>	0,2l	€ 2,80
	0,4l	€ 3,80
Coca Cola / Fanta / Spezi <sup>1, 3, 9,</sup>	0,2l	€ 2,90
	0,4l	€ 3,90
Coca Cola light <sup>1, 2, 9, 12</sup> - aus der Glasflasche	0,33l	€ 3,80
Afri Cola <sup>1, 3, 9</sup>	0,2l	€ 3,50
Orangina, Orange / Rouge <sup>1</sup>	0,2l	€ 4,00
Bionade, Holunder / Ingwer-Orange	0,33l	€ 4,00
Thomas Henry Tonic Water <sup>3</sup>	0,2l	€ 3,70
Thomas Henry Bitter Lemon <sup>3, 10</sup>	0,2l	€ 3,70

## SAFT & SAFTSCHORLE

Apfelsaft, naturtüb / Rhabarber-Nektar / Maracuja-Nektar / Schwarzer Johannisbeer-Nektar / Orangensaft, fairtrade	0,2l	€ 3,90
	0,4l	€ 4,90
Saftschorle / Nektarschorle	0,2l	€ 2,90
	0,4l	€ 3,90
Holunderblütenschorle	0,2l	€ 3,00
mit Bio-Holunderblütensirup, Minze und Zitrone	0,4l	€ 3,90

## BIERE VOM FASS

Heubacher Uralb-Spezial	0,3l	€ 3,80
	0,5l	€ 4,80
Heubacher helles Hefeweizen	0,3l	€ 3,80
	0,5l	€ 4,80
Heubacher Kellerpils	0,3l	€ 4,10

## BIERMIXGETRÄNKE

Radler <sup>11</sup>	0,3l	€ 3,50
	0,5l	€ 4,50
Hefe-Radler <sup>11</sup>	0,3l	€ 3,60
	0,5l	€ 4,60
Diesel <sup>1, 3, 9</sup>	0,3l	€ 3,50
	0,5l	€ 4,50
Colaweizen <sup>1, 3, 9</sup>	0,3l	€ 3,60
	0,5l	€ 4,60

## AUS DER FLASCHE

Heubacher Kristallweizen	0,5l	€ 4,50
Jakob dunkles Hefeweizen	0,5l	€ 4,50
Lammsbräu Edelpils - Biopils	0,33l	€ 4,00
Rothaus Tannenzäpfle	0,33l	€ 3,60
Wulle Vollbier	0,33l	€ 3,60

## ALKOHOLFREI

Heubacher Hefeweizen	0,33l	€ 4,50
Lammsbräu Edelpils - Biopils	0,33l	€ 4,00
Jever Fun Pilsner	0,33l	€ 3,60

## WEISSWEINE

<b>Grauburgunder</b> - Ortenau, Baden	0,1l	€ 4,00
Alde Gott Winzer Schwarzwald eG, trocken.	0,2l	€ 6,50
<b>Riesling Gutswein</b> - Weinstadt, Württemberg	0,1l	€ 3,80
Weingut Idler, Bio-Wein, trocken.	0,2l	€ 5,80
<b>Chardonnay</b> - Languedoc, Frankreich	0,1l	€ 4,10
La Croix Belle, trocken.	0,2l	€ 6,80
<b>Weißweincuvée „Vom Keupergrund“</b> - Weinstadt, Württemberg	0,1l	€ 5,10
Weingut Idler, trocken.	0,2l	€ 8,50

## ROSÉWEINE

<b>Rosé Gutswein</b> - Weinstadt, Württemberg	0,1l	€ 3,80
Weingut Idler, Bio-Wein, trocken.	0,2l	€ 5,80
<b>Bardolino Chiaretto</b> - Bardolino, Italien	0,1l	€ 4,50
Weingut Zeni, trocken.	0,2l	€ 7,10
<b>Carringole</b> - Languedoc, Frankreich	0,1l	€ 4,00
La Croix Belle, trocken.	0,2l	€ 6,50

## ROTWEINE

<b>Trollinger-Lemberger</b> - Weinstadt, Württemberg	0,1l	€ 4,50
Weingut Idler, Bio-Wein, trocken.	0,2l	€ 7,10
<b>Merlot</b> - Languedoc, Frankreich	0,1l	€ 4,00
La Croix Belle, trocken.	0,2l	€ 6,50
<b>Bardolino</b> - Bardolino, Italien	0,1l	€ 4,50
Weingut Zeni, trocken.	0,2l	€ 7,10
<b>Montepulciano</b> - Abruzzen Italien	0,1l	€ 3,80
Osteria, Demeter Bio-Wein, trocken.	0,2l	€ 5,80

## WEINSCHORLE

<b>Weiß-, Rosé- oder Rotweinschorle</b>	0,2l	€ 4,70
<b>Proseccoschorle auf Eis</b>	0,2l	€ 5,50



## COCKTAILS & LONGDRINKS

<b>Tequila Sunrise</b> <sup>1</sup>	4cl / 0,2l	€ 8,50
<b>Campari Orange</b> <sup>1</sup>	4cl / 0,2l	€ 8,50
<b>Cuba Libre</b> <sup>1,3,9</sup>	4cl / 0,2l	€ 8,50
<b>Gin Tonic</b> <sup>3</sup>	4cl / 0,2l	€ 8,50
<b>Gin Tonic mit The Duke Gin</b> <sup>3</sup> aus München	4cl / 0,2l	€ 9,50
<b>Whiskey Cola</b> <sup>1,3,9</sup>	4cl / 0,2l	€ 8,50
<b>Vodka Lemon</b> <sup>1,3,9,10</sup>	4cl / 0,2l	€ 8,50
<b>Raki mit Wasser</b>	4cl / 0,2l	€ 8,50

## PROSECCO

<b>Casa Gheller, Prosecco</b> <b>Venezien, Italien</b>	0,1l	€ 4,50
	0,7l	€ 26,00
<b>Secco Rosé</b> <b>Weinstadt, Remstal</b> Weingut Ilder, trocken.	0,7l	€ 26,00

## APERITIF

<b>Aperol Spritz</b> <sup>1</sup> Prosecco, Aperol, Soda, Orange.	0,2l	€ 6,20
<b>Hugo</b> Prosecco, Holundersirup, Limette, Soda, Minze.	0,2l	€ 6,20
<b>Limoncello Spritz</b> Prosecco, Limoncello, Soda, Zitrone, Minze.	0,2l	€ 6,20
<b>Ramazzotti Rosato Mio</b> <sup>1</sup> Prosecco, Ramazzotti Rosato, Soda, Minze.	0,2l	€ 6,20
<b>Manufaktur Sommernachtstraum</b> <sup>1</sup> Ramazzotti Rosato, Holundersirup, Rhabarbersaft, Soda, gefrorene Beeren.	0,2l	€ 6,20

## SPRITZ ALKOHOLFREI

<b>Bitter Spritz alkoholfrei (Art Aperol Spritz)</b> <sup>1</sup> Alkoholfreier Sekt, alkoholfreier Bitter, Soda, Orange.	0,2l	€ 5,80
<b>Hugo alkoholfrei</b> Alkoholfreier Sekt, Holundersirup, Limette, Soda, Minze.	0,2l	€ 5,80

## SCHNÄPSE & LIKÖRE

<b>Ramazzotti / Williams / Ouzo / Grappa / Raki</b> <b>Tequila Silber / Haselnusslikör / Baileys</b>	2cl	€ 3,80
<b>Connemara Peated Single Malt Whisky</b>	2cl	€ 5,50

## **ALLERGENE AUFLISTUNG**

*Liebe Gäste, anbei finden sie eine Auflistung der Allergene in unseren Speisen. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden. Eine Kreuzkontamination ist somit möglich.*

	Glutenhaltige Getreide, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (Weizen)	Krebstiere, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Eier, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Fisch, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Erdnüsse, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Sojabohnen, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Milch, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Schalenfrüchte, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Sellerie, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Senf, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Sesamsamen, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Schwefeloxid & Sulphide, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Lupinen, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Weichtiere, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
3erlei türkische Dips	xx						xx	xx			xx			
Oliven mit Schafskäse							xx							
Hummus										xx				
Meze							xx	xx	xx	xx	xx	xx		
Gebratener Feta mit Salat							xx		xx					
Gebratener Feta mit Gemüse							xx							
Zigarrenbörek mit Salat	xx						xx		xx					
Zigarrenbörek mit Gemüse	xx						xx							
Meze Spezial	xx						xx	xx	xx	xx	xx	xx		
Börek Spezial	xx						xx	xx	xx	xx	xx	xx		
Flafel Spezial	xx						xx	xx	xx	xx	xx	xx		
Bulgur m. Gemüse, Joghurt	xx						xx							
Köfte mit Gemüse & Joghurt	xx						xx	xx						
Kartoffel Wedges	xx						xx							
Falafel mit Dip & Salat	xx						xx		xx	xx				
Beyti Kebap	xx						xx		xx					
Pärchen Saiten									xx					
Sebze Sote mit Schafskäse							xx							
Sebze Sote mit gräuchertem Tofu					xx									
Buhara Pilavi m. Hähnchen							xx	xx						
Tavuk Sote	xx						xx							
Schweizer Wustsalat							xx							
Käsespätzle mit Salat	xx	xx					xx		xx					
Linsen mit Spätzle	xx	xx						xx	xx					
Kleiner Salatteller									xx					
Manufaktur Salatteller							xx		xx					
Salatteller m. Hähnchen									xx					
Joghurt mit Honig							xx							
Joghurt mit Eis & Honig							xx							
Bio-Vanilleeis m. heißen Himbeeren							xx							