



## **Liebe Gäste,**

herzlich willkommen in unserem Restaurant „**Cabin**“.  
Schön, dass Sie bei uns sind! Gerne verwöhnen wir Sie mit  
saisonalen und regionalen Köstlichkeiten.

Die in den Speisen und Getränken enthaltenen Allergene und  
Zusatzstoffe sind für Sie entsprechend gekennzeichnet. Eine  
Übersicht mit allen Informationen finden Sie auf der letzten  
Seite der Karte. Sollten Sie weitere Fragen oder Wünsche  
haben, sprechen Sie uns gerne jederzeit an!

## **Dear guest**

Welcome to our restaurant “**Cabin**”.  
Thank you for your visit! We are happy to pamper you with  
seasonal and regional delicacies.

The allergens and additives contained in the food and drinks  
are marked accordingly for you. An overview with all  
information can be found on the last page of the menu. If you  
have any further questions or requests, feel free to contact us  
at any time!

## **Guten Appetit wünschen Ihnen**

Fabrizio Mazza  
(Küchenchef)

Daniel Brettschneider  
(Hotel Manager)

sowie das gesamte Essential by Dorint Stuttgart Airport Team.

## Salate & Vorspeisen

### Salad & Starter

<b>Tagessuppe mit Croutons</b> <sup>a1,c,g,i</sup> Soup of the day with croutons	<b>6,80 €</b>
<b>Kleiner Salatteller</b> <sup>2,3,g,j</sup> Blattsalat, Balsamico Dressing, Gurken, Tomaten Lettuce, balsamico dressing, cucumbers, tomatoes	<b>6,00 €</b>
<b>Caesar Salat mit gegrillten Hähnchenbruststreifen</b> <sup>5.9.a1.d.g,j</sup> Caesar Salad with grilled chicken slices Romanasalat, Parmesandressing, Hähnchenbruststreifen, Speck, Croutons Romaine lettuce, Parmesan dressing, chicken breast slices, bacon, croutons	<b>16,50 €</b>
<b>Wahlweise mit gegrillten Rinderstreifen</b> <sup>5,9,a1,d,g,j</sup> Alternatively with grilled beef slices	<b>18,50 €</b>

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher MwSt.

## Hauptgerichte Main meals

<b>Essential Burger</b> <sup>1.2.3.5.a1.g.k.l</sup> Rindfleisch 180g, Zwiebel , Tomate, Gurke, Eisberg Salat , SpezialsöÙe, steakhouse pommes Beef 180g, bacon, roasted onions, tomato, cucumber, iceberg lettuce, house sauce, Steakhouse French fries	<b>21,50 €</b>
Gerne können Sie ihren Bürger noch mit Bacon oder Käse <sup>g</sup> erweitern <b>0,50 €</b> You could order for your burger additional bacon or cheese	
<b>Wiener Schnitzel</b> <sup>7.9.a1.g.j</sup> Kalbsschnitzel, Zitrone, Steakhouse Pommes frites und kleinem Beilagen Salat Veal escalope, lemon, Steakhouse French fries with small side salad	<b>29,50 €</b>
<b>Gegrillte Hähnchenbrust 160g<sup>g</sup></b> Gegrillte Hähnchenbrust, Steakhouse Pommes frites, Kräuterbutter Grilled chicken breast, Steakhouse, herbal butter	<b>17,00 €</b>
<b>Rumpsteak 180g<sup>g</sup></b> Rumpsteak , Steakhouse Pommes frites, Kräuterbutter Rumpsteak, Steakhouse French fries, herbal butter	<b>27,50 €</b>
<b>Curry Wurst</b> <sup>1.3.8.c.i.j</sup> Oberländer Bratwurst, CurrysoÙe , Steakhouse Pommes frites Fried Sausage with curry sauce steakhouse French fries	<b>10,50 €</b>

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher MwSt.

## Vegetarisch Vegetarian

<b>Käsespätzle mit gerösteten Zwiebeln</b> <sup>a1,c,g</sup> Spätzle, Bergkäse, geröstete Zwiebeln Swabian cheese noodles, mountain cheese, roasted onions	<b>11,50 €</b>
<b>Pizza mit Spinat und Schafskäse</b> <sup>1.3.a1.a2.g</sup> Pizza mit Spinat und Schafskäse Pizza spinaci and sheep cheese	<b>12,90 €</b>

## Nachtisch Dessert

<b>Crème Brûlée</b> <sup>g</sup> Crème brûlée mit Rohrzucker gratiniert und frischen Beeren Crème brûlée with cane sugar gratinated and fresh berries	<b>8,50€</b>
<b>Tartufo</b> <sup>o.g.9</sup> Haselnusseis mit Schokokern Hazelnut icecream with chocolate	<b>6,50€</b>

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher MwSt.

## Aperitifs

Martini <sup>1</sup>	
Rosso · Extra Dry	5 cl 5,90 €
Campari <sup>1</sup> Orange <sup>12</sup>	0,2l 7,00 €
Aperol Sprizz	0,2l 7,90 €
Aperol <sup>1</sup> · Soda · Prosecco <sup>1</sup> · Orange	
Hugo	0,2l 7,50 €
Holunderblütensirup <sup>1</sup> · Soda · Prosecco <sup>1</sup> · Minze	

## Alkoholfreie Getränke

### Mineralwasser

Staatl. Fachingen Gourmet Medium 0,75 l	8,50 €
Staatl. Fachingen Gourmet Still 0,75 l	8,50 €
Staatl. Fachingen Gourmet Medium 0,25 l	3,70 €
Staatl. Fachingen Gourmet Still 0,25 l	3,70 €

### Softgetränke

Coca Cola <sup>1.3.13</sup> · Fanta <sup>1.3</sup> · Sprite <sup>1.3</sup>	0,2l 3,70 €
Coca Cola Zero <sup>1.3</sup> ·	0,2l 3,70 €
Apfelschorle	0,3l 5,50 €
Johannisbeerschorle	0,3l 5,50 €
Vaihinger Fruchtsaftschorle	0,3l 5,50 €
Vaihinger Fruchtsäfte (Apfel · Orange)	0,3l 5,50 €
Bitter Lemon <sup>1.14</sup> · Tonic Water <sup>1.14</sup>	0,2l 4,00 €

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher MwSt.

## Alkoholische Getränke

### Bier

Stuttgarter Hofbräu <sup>a2</sup>	0,5l 6,50 € 0,3l 4,20 €
Radeberger <sup>a2</sup>	0,5l 6,50 € 0,3l 4,20 €
Radler <sup>a2</sup>	0,5l 6,50 € 0,3l 4,20 €
Schöfferhofer Weizen naturtrüb <sup>a1</sup>	0,5l 6,50 € 0,3l 4,20 €

### Flaschenbiere

Clausthaler alkoholfrei <sup>a2</sup>	0,33l 4,90 €
Schöfferhofer Weizen alkoholfrei <sup>a1</sup>	0,5l 6,50 €
Schöfferhofer Weizen kristall <sup>a1</sup>	0,5l 6,50 €
Schöfferhofer Weizen dunkel <sup>a1</sup>	0,5l 6,50 €
Stuttgarter Käpsele <sup>a2</sup>	0,33l 4,90 €

### Obstbrände

Alde Gott Badischer Obstler	2 cl 5,30 €
Alde Gott Williams Christ Birne	2 cl 5,30 €
Alde Gott Schwarzwälder Zwetschge	2 cl 5,30 €

### Bitter

Fernet Branca	4 cl 6,00 €
Jägermeister	4 cl 6,00 €
Ramazotti	4 cl 6,00 €
Averna	4 cl 6,00 €

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher MwSt.

## Offene Weine

### Weiß

Müller Thurgau Q.b.A. <sup>1</sup>	Deutschland - Baden- trocken	0,2l 7,00 €
Pinot Grigio <sup>1</sup>	Italien -Veneto - trocken	0,2l 7,00 €
Weinschorle weiss <sup>1</sup>		0,2l 5,50 €

### Rosé

Spätburgunder Rosé Q.b.A. <sup>1</sup>	Deutschland · Württemberg · trocken	0,2l 8,00 €
--	-------------------------------------	-------------

### Rot

Spätburgunder	Deutschland · Rheinhessen · trocken	0,2l 8,00 €
Trollinger mit Lemberger Q.b.A. <sup>1</sup>	Deutschland · Württemberg · trocken	0,2l 8,00 €
Merlot <sup>1</sup>	Frankreich · Languedoc · trocken	0,2l 7,00 €
Cabernet Sauvignon <sup>1</sup>	Frankreich · Vin de Pay d´Oc · trocken	0,2l 7,50 €

## Flaschenweine

### Weiß

2021 er Pinot Grigio <sup>1</sup>	24,00 €
I.G.T., trocken Winzer Zenato, Veneto Säurearmer Wein mit einem animierendem Geschmack.	

### Rot

2019 er Montepulciano d´Abruzzo <sup>1</sup>	24,00 €
D.O.C., trocken Weingut Di Camillo Vini, Abruzzen Feinwürzige Duftnoten von getrockneten Früchten, sehr weich und rund.	
2020 er Merlot <sup>1</sup>	27,00 €
Pay d´Oc I.G.P., trocken Domaine Caude Val, Languedoc Feines fruchtiges Bukett von reifen Kirschen, samtiger Geschmack.	
2020 er Shiraz <sup>1</sup>	29,00 €
Qualitätswein, trocken Goedewacht Family Wines, Western Cape	

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher MwSt.

Intensive Aromen von Pflaumen und roten Früchten mit sanften Tanninen.

## Kaffeespezialitäten

Tasse Kaffee <sup>13</sup>	3,50 €
Tasse Espresso <sup>13</sup>	3,50 €
Doppelter Espresso <sup>13</sup>	4,90 €
Tasse Cappuccino <sup>13,g</sup>	4,00 €
Tasse Milchkaffee <sup>13,g</sup>	4,00 €
Latte Macchiato <sup>13,g</sup>	3,90 €
Glas Tee <sup>13</sup>	3,50 €

### ZUSATZSTOFFE

- 1 mit Farbstoff
- 1.1 mit Farbstoff, E 211 „Kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinträchtigen.“
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 mit Phosphat
- 9 mit Süßungsmittel
- 10 enthält eine Phenylalaninquelle
- 11 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- 12 gentechnisch verändert
- 13 koffeinhaltig/teeinhaltig
- 14 chininhaltig

### ALLERGENE

- a Glutenhaltiges Getreide
- a1 Weizen · a2 Roggen · a3 Gerste · a4 Hafer · a5 Dinkel · a6 Kamut
- b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse/Laktose
- h Schalenfrüchte
- h1 Mandeln · h2 Haselnüsse · h3 Walnüsse · h4 Cashewnüsse
- h5 Pecannüsse · h6 Paranüsse · h7 Pistazien · h7 Macadamia-/Queenslandnüsse
- i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l Schwefeldioxid und Sulfite
- m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher MwSt.

Essential by Dorint · Stuttgart/Airport Heilbronner Straße 15 – 17 · 70771 Leinfelden-Echterdingen  
Tel.: +49 711 32064-0 · Fax: +49 711 32064-100 · info.stuttgart@dorint.com · dorint.com/stuttgart

Ein Angebot der Dorint Hotel in Stuttgart Betriebs GmbH · Aachener Straße 1051 · 50858 Köln