



Chattanooga
GRILLRESTAURANT

Speisekarte



Vorspeisen

Carpaccio vom Lachs ^{5,D} Lachs mariniert in Estragon Balsamico Rucola Kapern Avocado	12,00 €
Carpaccio vom Rind ^{AWei,G} Hausgemachtes Carpaccio vom Rinderfilet Balsamico Ruccola Parmesanscheibchen Brot	15,00 €
Arancini ^{C,G,L} Pilz-Risotto-Kroketten mit Prosciutto und Emmentaler Käse 3 Kroketten	11,00 €
Steak-Tartar ^{E,J} Angussteak Padano getrüffelte Knoblauchmayonnaise Ei	14,00 €

Salate

Caesar Salad  <small>AWei,D</small>	10,00 €
Knackiger Romana-Salat krosse Croûtons raffiniertes Dressing	
mit Hähnchen-Brustfilet	13,00 €
mit Rinderfilet-Streifen	16,00 €
mit Black Tiger Garnelen ^B	16,00 €
Surf & Turf ^B	18,00 €
Ziegenkäsesalat  <small>G,D</small>	15,00 €
Salatmischung Balsamicodressing Auberginenpüree gegrilltes Gemüse Ziegenkäsestücke	
Feta-Käse Salat  <small>G,J,K</small>	15,00 €
knuspriger Fetakäse in Filoteig gewickelt Salatmischung Birne Feigen Tahin-Senf-Dressing	
Wurstsalat <small>AWei</small>	12,00 €
Schinkenwurst Essiggurke und Zwiebelringe in würziger Essig-Öl Marinade dazu reichen wir Brot	

Hauptgerichte

Wiener Schnitzel ^{AWei,E} vom Kalb mit Pommes Frites kleinem Salat	19,00 €
Risotto mit Pilzen ^{G,L} Risotto Trüffel Grana Padano	21,00 €
Kalbrückensteak Grillgemüse Pommes Frites Jus	27,00 €
Kalbsfilet mit Grillgemüse Kalb Grillgemüse gebratene Pilze und Kalbjus	31,00 €
Rinderfilet vom irischen Weiderind ^I mit Grillgemüse	32,00 €
Rib Eye Angus-Rindfleisch Zwiebelkompott marinierte Zwiebelringe Kalbjus	32,00 €
Entrecôte mit Speck und Kartoffel-Mille-feuille ^{5,G} Angus-Rindfleisch Kartoffel-Speck-Mille-feuille Kalbjus	32,00 €
Filet Mignon ^G Steak Kartoffelpüree sautierte Pilze Kalbsjus getrockneter Prosciutto	34,00 €

Wahlweise mit Pommes Frites oder Süßkartoffelpommes

Hamburger

Hausgemachte Mini-Burger ^{AWei,G,J} 3 Mini-Burger hausgemachtes Brot frittierte Zwiebel Emmentaler Käse Chefsauce	14,00 €
Hähnchenburger wie kein anderer ^{G,J} Focaccia-Brot paniertes Hähnchen Tomate Salat Krautsalat Balsamico-Dressing Avocado	16,00 €
Madison Burger ^{AWei,G,J} Angus-Rindfleisch gebratene Champignons Zwiebelkompott Emmentaler Käse Camembert Käse Trüffelaroma hausgemachtes Brot	17,00 €

Wahlweise mit Pommes Frites oder Süßkartoffelpommes

Fischgerichte

Gegrillter Wolfsbarsch ^{E,G,L} mit Avocado-Risotto und kleinem Salat	24,00 €
Kabeljau Filet ^G Zwiebelherzsalat Kartoffelschaum	27,50 €
Jakobsmuscheln ^{G,L} 5 Stück mit Weißwein-Zitronensauce und Parmesankäse überbacken	27,50 €

Flammkuchen

Speck-Zwiebel <small>AWei,G</small> Rahm Speck Zwiebeln	8,00 €
Tomate Caprese <small>AWei,G</small> Rahm Tomate Mozzarella Zwiebeln Basilikum	9,00 €
Camembert-Champignon <small>AWei,G</small> Rahm Speck Zwiebeln Champignons Käse	9,00 €
Chevre Charlotte deluxe <small>AWei,G,HWal</small> Rahm Zwiebeln Feigen-Balsamico Ziegenkäse Thymianhonig Walnüsse	10,50 €
Süß! Apfel - Calvados <small>AWei,G,HMan</small> Crème fraîche Apfel Zimt Mandeln Apfelkraut	10,50 €

Dessert

Crème Brûlée – klassisch ^{E,G} Vanillecreme Karamellhaube	7,00 €
Schokoladenfondant ^{AWei,E,G} Ein nicht ganz so klassischer Fondant mit Vanilleeis	10,00 €
Pavlova Kehl ^{E,G} Baiser Zitronensorbet Mascarponecreme Früchte der Saison mit gegrillter Ananas	10,00 €

Kaffee & Co

Espresso ¹³	2,00 €	Latte Macchiato ^{13,G}	3,50 €
Espresso Doppio ¹³	2,90 €	Heiße Schokolade ^{13,G}	3,00 €
Espresso Macchiato ^{13,G}	2,50 €	Diverse Teesorten im Pyramidenbeutel	2,50 €
Café Crema ^{13,G}	2,40 €		
Cappuccino ^{13,G}	2,80 €		

Aperitifs

Prosecco Spumante	0,1l	4,40 €	Campari Orange	0,2l	4,20 €
Villa Sandi, Venetien/Italien			Kir	0,1l	4,30 €
2016 "Il Fresco" brut, DOC			Kir Royal	0,1l	4,80 €
Bellini	0,1l	5,60 €	Martini Bianco	5cl	4,50 €
(Pfirsichpüree mit Prosecco)			Martini Rosso	5cl	4,50 €
Aperol Spritz	0,2l	6,20 €	Picon Bier	0,3l	4,20 €
Campari	5cl	4,00 €	Ricard	2cl	4,80 €
Campari Soda	0,2l	4,20 €			

Bier



Ur Hell	0,33l	3,50 €
Lager Hell	0,33l	3,80 €
Kronen Pils vom Fass	0,5l	4,50 €
Kronen Alkoholfrei	0,33l	3,50 €



Ur Weiße	0,5l	4,50 €
Erdinger Alkoholfrei	0,5l	4,50 €
Helles	0,5l	4,50 €

Softgetränke

Peterstaler Mineralwasser medium		0,5l	3,50 €
Black Forest still		0,5l	3,50 €
Peterstaler Orangenlimonade	0,2l	2,90 €	0,4l 3,50 €
Peterstaler Zitronenlimonade	0,2l	2,90 €	0,4l 3,50 €
Peterstaler Johannisbeer-Schorle	0,2l	2,90 €	0,4l 3,50 €
Peterstaler Apfelsaft-Schorle	0,2l	2,90 €	0,4l 3,50 €
Peterstaler Colamix	0,2l	2,90 €	0,4l 3,50 €
Coca Cola, Coca Cola light		0,33l	3,50 €
Tonic Water		0,2l	2,90 €
Bitter Lemon		0,2l	2,90 €
Ginger Ale		0,2l	2,90 €

Säfte, Nektare & Schorle

Säfte / Nektar (nach Wahl)		0,2l	3,20 €
Apfelsaft, Orangensaft Mango, Maracuja, Johannisbeere			
Alle unsere Säfte / Nektare auch als Schorle erhältlich		0,4l	3,70 €

Digestifs

Williams Christ Birne	2cl	3,50 €	Ramazotti auf Eis	4cl	4,50 €
Zibärtele	2cl	4,50 €	Bailey's	4cl	4,50 €
Mirabelle	2cl	3,50 €	Hennessy Cognac	4cl	8,50 €

CALAMUS AREAL

Business- und Freizeitzentrum



- Orangerie
Event-Location

- Julia's Restaurant
mit mediterraner
Außenterrasse



- Julia's Restaurant
Italienische Küche

- Sensapolis Kehl
Indoor Spiel-
& Kletterpark



- Hotel Calamus****
mit 4 Tagungsräumen

- Chattanooga
Sportsbar
American Sportsbar



- Tagungen & Seminare
4 Räume – 45 bis 107 m²

- CalaRace
Indoor-E-Kartbahn



Chattanooga Grillrestaurant

Boschstraße 6 · 77694 Kehl · Tel.: +49 (0)7851 6430-453

www.chattanooga-grillrestaurant.de

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen, wenden Sie sich bitte an das Küchenpersonal.

Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff
1a geschwärzt
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Süßungsmittel
3a enthält eine Phenylnalanin-
quelle
4 mit Geschmacksverstärker
5 mit Antioxidationsmittel
5a geschwefelt

Fleischerzeugnisse

6 mit Phosphat
7 mit Stärke

8 mit Milcheiweiß
9 mit Pflanzeiweiß
10 mit Eiklar
11 unter Verwendung von Milch / Sahne

Sonstige

12 mit kakaohaltiger Fettglasur
13 mit Koffein
14 mit Chinin
Alle Speisen werden mit jodiertem Salz
hergestellt.

Allergene

A enthält glutenhaltiges Getreide*
Wei – Weizen

Rog – Roggen
Din – Dinkel
Ger – Gersten
Haf – Hafer
B enthält Krebstiere*
C enthält Eier*
D enthält Fisch*
E enthält Erdnüsse*
F enthält Soja*
G enthält Milch*
H enthält Schalenfrüchte
/ Nüsse*
Has – Haselnuss
Wal – Walnuss

Mac – Macadamia Nuss
Man – Mandel
Pis - Pistazie
I enthält Sellerie*
J enthält Senf*
K enthält Sesam*
L enthält Schwefeldioxid / Sulfit*
M enthält Lupine*
N enthält Weichtiere*

* oder Erzeugnisse daraus