

☾ Man soll dem Leib etwas Gutes bieten, damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen.

WINSTON CHURCHILL

---

## ARLINGER RESTAURANT

Arlingerstraße 49a  
75179 Pforzheim

Telefon: 07231 - 464756  
E-Mail: [info@arlinger-restaurant.de](mailto:info@arlinger-restaurant.de)

[www.arlinger-restaurant.de](http://www.arlinger-restaurant.de)



**HERZLICH  
WILLKOMMEN**

in Frisch's Arlinger Restaurant

Badisch, schwäbische Küche mit mediterranem Einfluss



**DAS  
ARLINGER RESTAURANT  
ALS CATERER**

Wir bieten Ihnen den perfekten Service damit bei Ihnen keine Wünsche mehr offen bleiben! Wir bieten Ihnen unser Know How für private Feste in Ihren Räumlichkeiten sowie bei Firmenevents.

Aber auch unser Restaurant steht Ihnen nach Absprache für Hochzeiten, Firmenfeiern oder Geburtstage zur Verfügung.

Das Restaurant und die Sommerterrasse bieten Ihnen jeweils 60 Sitzplätze. Der dazugehörige Pavillon verfügt über eine Kapazität für bis zu 80 Personen.

Informieren Sie sich einfach über unsere Möglichkeiten. Gerne beraten wir Sie und stellen ein individuelles Menü Ihrer Wahl zusammen.



## EMPFEHLUNG DES KÜCHENCHEFS

Rahmiges Süppchen vom Hokkaido-Kürbis mit gebackenem Blättercrustini	6.50 EUR
Knackiger Feldsalat mit Speck, Kracherle und gebratenen Steinchampignons	9.90 EUR
*Als Vorspeise	7.90 EUR
Wahlweise mit gebratener Geflügelleber	15.90 EUR
Saftiges Rehgulasch mit Apfel-Zimt-Rotkraut und hausgemachten Spätzle	19.90 EUR
Zarter Rehbraten an Preiselbeerbirne, Apfel-Zimt-Rotkraut und hausgemachten Spätzle	21.90 EUR
Zarter Kalbsrücken mit gebratenen Steinchampignons an Cognac Rahmsoße und hausgemachten Kartoffelkrapfen	24.90 EUR
Gebratenes Lachssteak auf Grillgemüse, Kartoffelecken und Tomatenhollandaise	21.90 EUR
Frische Miesmuscheln in Rieslingsud oder Provencial in Tomatensoße	15.90 EUR
300g „Grain fed“ Angus Steak im Pfeffermantel auf Grillgemüse mit Kartoffelecken, Kräuterbutter und Kräuterquark	29.90 EUR
Geschmorte Bäckchen vom Jungschwein an hausgemachten Spätzle, Röstzwiebeln und einem Beilagensalat	18.90 EUR
Argentinische Rindersteakstreifen in einer Pommery-Senf-Soße mit Kartoffelrösti und einem Beilagensalat	22.90 EUR

**Beilagensalate** können auf Wunsch in einen  
**Feldsalat** getauscht werden (5.00 EUR Aufpreis)



## **VORSPEISEN**

Gebeizter Lachs nach Art des Hauses Mit Kartoffelrösti und Salatbouquet	11.90 EUR
Ein Dutzend Weinbergschnecken Mit Knoblauchbutter sautiert und frischem Brot	9.90 EUR
Carpaccio vom Freilandrind Mit Champignons, Parmesan und Rucola	13.90 EUR

## **SUPPEN**

Fruchtige Tomatencremesuppe Mit Basilikumgnocchi und Sahnehaube	5.50 EUR
Rindfleischsuppe Mit geschmorten Fleischstückchen, Gemüse und Flädle	5.90 EUR



## **SALATE**

Großer buntgemischter Blattsalat Mit Kraut, Karotte, Tomate und Gurke	8.90 EUR
+ gebratenen Hähnchenbruststreifen	13.90 EUR
+ gebratene Scampi-Spieße	16.90 EUR
+ gebratene Tranchen vom Lachs	16.90 EUR
+ gratiniertem Schafskäse	12.50 EUR
+ gebratener Geflügelleber	13.90 EUR
+ medium gebratenes Rindersteak mit Kräuterbutter	21.90 EUR

## **FISCHGERICHTE**

Badischer Rheinzander nach Art des Hauses auf Kartoffel-Lauchragout und Rieslingsoße	18.90 EUR
---	-----------



## VOM KALB

Züricher Kalbsrahmgeschnetzeltes Mit Pilzen und krossen Kartoffelrösti	19.90 EUR
Wiener Schnitzel vom Jungkalb Mit einer Beilage nach Wahl	19.90 EUR
Cordon Bleu Mit einer Beilage nach Wahl	20.90 EUR

## VOM RIND

Zwiebelrostbraten an Trollingersoße und geschmelzten Zwiebeln Mit einer Beilage nach Wahl	22.90 EUR
Rückensteak an Madagaskar Pfeffersoße Mit einer Beilage nach Wahl	23.90 EUR
Rückensteak an Café de Paris-Soße Mit einer Beilage nach Wahl	23.90 EUR
Filet vom Argentinischen Black Angus Rind auf Barollojus und Grillgemüse Mit einer Beilage nach Wahl	28.00 EUR

## BEILAGEN

Spätzle, Pommes Frites, Krokette, Bratkartoffeln, Gemüse

**Zu allen Speisen dieser Seite reichen wir  
einen kleinen gemischten Beilagensalat**



## VOM SCHWEIN

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken Mit einer Beilage nach Wahl	14.90 EUR
Rahmschnitzel vom Schweinerücken Mit einer Beilage nach Wahl	14.90 EUR
Jägerschnitzel vom Schweinerücken Mit einer Beilage nach Wahl	15.90 EUR
Herzhaftes Schwabenpfännchen vom Schweinefilet Mit Pilzen, geröstetem Speck und Spätzle	19.90 EUR

## NUDELGERICHTE

Spinat-Frischkäse-Cannelloni in Tomatensoße Gratiniert mit Schafskäse	16.90 EUR
Tagliatelle Gambas Mit frischen Kräutern, Tomate und Paprika	19.90 EUR

## BEILAGEN

Spätzle, Pommes Frites, Kroketten, Bratkartoffeln, Gemüse

**Zu allen Speisen dieser Seite reichen wir  
einen kleinen gemischten Beilagensalat**



## WIRTSCHAUS-KLASSIKER

Hausgemachter Wurstsalat Mit Essiggurke, Zwiebel und Paprika Dazu frisches Brot	8.50 EUR
Hausgemachter Straßburger Wurstsalat Mit Essiggurke, Zwiebel und Paprika Dazu frisches Brot	9.50 EUR
Herzhafte Geflügelleberpfanne Mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und Zwiebelsoße Dazu ein Salat	16.90 EUR
Hausgemachte gebratene Maultaschen Mit geschmelzten Zwiebeln und Kartoffelsalat und Zwiebelsoße	11.50 EUR
Paniertes Schweineschnitzel Mit Kartoffelsalat	13.90 EUR
Schwäbischer Zwiebelrostbraten Mit frischem Brot	18.90 EUR
Schwäbische Käsespätzle Mit geschmelzten Zwiebeln Dazu ein Salat	10.50 EUR
Saure Kutteln vom Rind Mit Bratkartoffeln	13.90 EUR
Linseneintopf Mit Spätzle und Saitenwurst	12.50 EUR

## KINDERGERICHTE

Portion Pommes Frites	4.50 EUR
Portion Spätzle mit Rahmsoße	4.90 EUR
Chicken Nuggets mit Pommes Frites	7.90 EUR
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes oder Spätzle	7.90 EUR





## DESSERT

HEISSE LIEBE Vanilleeis auf heißen Himbeeren und Sahnehäubchen	5.90 EUR
DAS SCHOKOSOUFFLÉ Lauwarmes Schokoladensoufflé Mit flüssigem Kern an Beerenragout und Vanilleeis	7.90 EUR
CRÈME BRÛLÉE Hausgemachte Creme Brûlée von der Bourbon Vanille Mit frischen Früchten, Nougat-Krokant-Eis und Beerenragout	7.90 EUR

## EIS UND SORBET

Vanille Schokolade Erdbeere, Himbeer-Joghurt Nougat-Krokant	je 1.50 EUR
Zitronensorbet Cassissorbet Mangosorbet	je 2.50 EUR



## APERITIF

Cremant de Alsace	0,1 l	4,90 EUR
+ Aperol, Cassis oder Pfirsich	0,1 l	5.50 EUR
Aperol Spritz	0,3 l	5.90 EUR
Hugo	0,3 l	5.90 EUR
Lillet Wildberry	0,3 l	5.90 EUR
Pastis mit stillem Wasser	5 cl	6.50 EUR
Martini Rosso / Bianco	5 cl	5.50 EUR
Sherry	5 cl	4.50 EUR
Campari Soda / Orange	5 cl	6.50 EUR



## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Bad Liebenzeller Medium	0,25 l	2.80 EUR
	0,75 l	4.90 EUR
Bad Liebenzeller Still	0,25 l	2.80 EUR
	0,75 l	4.90 EUR
Mineralwasser	0,3 l	2.50 EUR
Coca Cola	0,3 l	2.80 EUR
Coca Cola Zero	0,2 l	2.80 EUR
Coca Cola Light	0,2 l	2.80 EUR
Fanta	0,3 l	2.80 EUR
Mezzo Mix	0,3 l	2.80 EUR
Sprite	0,3 l	2.80 EUR
Säfte	0,3 l	3.20 EUR
Apfel, Kirsch, Johannisbeere, Orange		
Saftschorle	0,3 l	3.00 EUR
Apfel, Kirsch, Johannisbeere, Orange		
Bad Liebenzeller	0,2 l	2.80 EUR
Tonic Water, Bitter Lemon		
Bionade Holunder	0,33 l	3.20 EUR

Fragen Sie unser Servicepersonal nach den enthaltenen Allergenen



## **BIER VOM FASS**

Brauhaus Export	0,3 l	3.30 EUR
	0,4 l	3.60 EUR
Brauhaus Pils	0,3 l	3.30 EUR
Brauhaus Ratskeller Pils	0,4 l	3.60 EUR
Brauhaus Hefeweizen	0,3 l	3.30 EUR
	0,5 l	3.90 EUR
Radler	0,3 l	3.30 EUR
	0,4 l	3.60 EUR
Colabier	0,3 l	3.30 EUR
	0,4 l	3.60 EUR
Weizenradler	0,3 l	3.30 EUR
	0,5 l	3.90 EUR

## **FLASCENBIER**

Maisels Weisse alkoholfreies Hefeweizen	0,5 l	3.90 EUR
Ruppaner Dunkles Weizen	0,5 l	3.90 EUR
Brauhaus Kristallweizen	0,5 l	3.90 EUR
Bleifrei naturtrübes alkoholfreies Pils	0,33 l	3.30 EUR

Fragen Sie unser Servicepersonal nach den enthaltenen Allergenen



## WEIN

### WEISS

Andreas Männle Riesling - Trocken	0,1 l	3.50 EUR
	0,2 l	5.50 EUR
Kiefer Grauer Burgunder - Trocken	0,1 l	3.50 EUR
	0,2 l	5.50 EUR
Frisch's Weißburgunder - Trocken	0,1 l	3.90 EUR
	0,2 l	5.90 EUR

### ROSÉ

Durbacher Weißherbst - Trocken	0,1 l	3.50 EUR
	0,2 l	5.50 EUR
Kiefer Rosécuvée	0,1 l	3.90 EUR
	0,2 l	5.90 EUR

### ROT

Haberschlachter Heuchelberg Trollinger Lemberger	0,1 l	3.50 EUR
	0,2 l	5.50 EUR
Ellmendinger Keulebuckel Schwarzriesling - Trocken	0,1 l	3.50 EUR
	0,2 l	5.50 EUR
Waldulmer Spätburgunder - Trocken	0,1 l	3.50 EUR
	0,2 l	5.50 EUR
Frisch's Rotweincuvée - Trocken	0,1 l	3.90 EUR
	0,2 l	5.90 EUR
Monte Armantes Tempranillo - Trocken	0,1 l	4.50 EUR
	0,2 l	6.50 EUR



## **WEINSCHORLE**

Rotweinschorle sauer / süß	0,3 l	4.50 EUR
Rieslingschorle sauer / süß	0,3 l	4.50 EUR
Roséschorle sauer / süß	0,3 l	4.50 EUR
Weißherbstschorle sauer / süß	0,3 l	4.50 EUR

## **SCHAUMWEIN**

Cremant de Alsace	0,1 l	4.90 EUR
	0,7 l	24.00 EUR

## **LONGDRINKS**

Havana Cola		8.00 EUR
Gin Tonic		8.00 EUR
Hendrick's Gin Tonic		9.50 EUR
Wodka Lemon / Orange		8.00 EUR
Bacardi Cola		8.00 EUR
Jacky Cola		8.00 EUR



## **DIGESTIF**

Grappa Barricata	2 cl	4.90 EUR
Himbeergeist	2 cl	3.90 EUR
Williamsbirne	2 cl	3.90 EUR
Kirschwasser	2 cl	3.90 EUR
Alte Pflaume	2 cl	4.90 EUR
Mirabelle	2 cl	3.90 EUR
Jägermeister	4 cl	4.90 EUR
Ramazotti mit Eis und Zitrone	4 cl	4.90 EUR
Bailey's	5 cl	4.90 EUR
Aquavit	2 cl	3.90 EUR
Fernet Branca	4 cl	4.90 EUR
Averna	4 cl	4.90 EUR



## HEISSGETRÄNKE

Tasse Kaffee	2.80 EUR
Milchkaffee	3.20 EUR
Capuccino	3.00 EUR
Espresso	2.30 EUR
Espresso Macchiato	2.50 EUR
Doppelter Espresso	4.00 EUR
Latte Macchiato	3.50 EUR
Heiße Schokolade	3.00 EUR
Tasse Tee Verschiedene Sorten	3.00 EUR