

☾ 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

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

Schaumsüppchen vom Stangenspargel nach Art des Hauses	6.90 EUR
Salat von zweierlei Stangenspargel mit Rucola, Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan	14.90 EUR
Wahlweise mit:	
Gegrillten Gambas	+ 12.00 EUR
Gebeiztem Lachs	+ 8.00 EUR
Badischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, Kartoffeln und Kräuterflädle	20.90 EUR
Zusätzliche Beilagen:	
Paniertes Schnitzel	+ 5.00 EUR
Wiener Schnitzel	+ 10.00 EUR
Gegrilltes Lachsfilet	+ 12.00 EUR
Gegrilltes Zanderfilet	+ 12.00 EUR
Rindersteak	+ 12.00 EUR
Kalbsrücken	+ 15.00 EUR
Schinkenplatte	+ 5.00 EUR
Hausgemachte Ravioli an cremigem Spargelragout, Tomaten, Rucola und Parmesan	19.90 EUR
Gebratenes Lachssteak auf Grillgemüse, Kartoffelecken und Tomatenhollandaise	21.90 EUR
Geschmorte Bäckchen vom Jungschwein an hausgemachten Spätzle, Röstzwiebeln und einem Beilagensalat	19.90 EUR
Zarter Kalbsrücken mit gebratenen Steinchampignons an Cognac-Rahmsoße und hausgemachten Kartoffelkrapfen	24.90 EUR
300g „Grain fed“ Angus Steak im Pfeffermantel auf Grillgemüse mit Kartoffelecken, Kräuterbutter und Kräuterquark	29.90 EUR
Argentinische Rindersteakstreifen in einer Pommery-Senf-Soße mit Kartoffelrösti und einem Beilagensalat	23.90 EUR



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	17.90 EUR
+ gebratene Tranchen vom Lachs	17.90 EUR
+ gratiniertem Schafskäse	13.90 EUR
+ gebratener Geflügelleber	13.90 EUR
+ medium gebratenes Rindersteak mit Kräuterbutter	22.90 EUR

FISCHGERICHTE

Badischer Rheinzander nach Art des Hauses auf Kartoffel-Lauchragout und Rieslingsoße	20.90 EUR
---	-----------



VOM KALB

Züricher Kalbsrahmgeschnetzeltes Mit Pilzen und krossen Kartoffelrösti	20.90 EUR
Wiener Schnitzel vom Jungkalb Mit einer Beilage nach Wahl	20.90 EUR
Cordon Bleu Mit einer Beilage nach Wahl	21.90 EUR

VOM RIND

Zwiebelrostbraten an Trollingersoße und geschmelzten Zwiebeln Mit einer Beilage nach Wahl	23.90 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	29.90 EUR

BEILAGEN

Spätzle, Pommes Frites, Kroketten, Bratkartoffeln, Gemüse

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



VOM SCHWEIN

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken Mit einer Beilage nach Wahl	15.50 EUR
Rahmschnitzel vom Schweinerücken Mit einer Beilage nach Wahl	15.50 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	20.90 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	8.90 EUR
Hausgemachter Straßburger Wurstsalat Mit Essiggurke, Zwiebel und Paprika Dazu frisches Brot	9.90 EUR
Herzhafte Geflügelleberpfanne Mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und Zwiebelsoße Dazu ein Salat	17.90 EUR
Hausgemachte gebratene Maultaschen Mit geschmelzten Zwiebeln und Kartoffelsalat und Zwiebelsoße	11.90 EUR
Paniertes Schweineschnitzel Mit Kartoffelsalat	13.90 EUR
Schwäbischer Zwiebelrostbraten Mit frischem Brot	19.90 EUR
Schwäbische Käsespätzle Mit geschmelzten Zwiebeln Dazu ein Salat	11.90 EUR
Saure Kutteln vom Rind Mit Bratkartoffeln	14.90 EUR
Linseneintopf Mit Spätzle und Saitenwurst	12.90 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 Apfel, Kirsch, Johannisbeere, Orange	0,3 l	3.20 EUR
Saftschorle Apfel, Kirsch, Johannisbeere, Orange	0,3 l	3.00 EUR
Bad Liebenzeller Tonic Water, Bitter Lemon	0,2 l	2.80 EUR
Bionade Holunder	0,33 l	3.20 EUR



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	3.90 EUR
	0,2 l	5.90 EUR
Kiefer Grauer Burgunder - Trocken	0,1 l	3.90 EUR
	0,2 l	5.90 EUR
Frisch's Weißburgunder - Trocken	0,1 l	4.50 EUR
	0,2 l	6.50 EUR

ROSÉ

Durbacher Weißherbst - Trocken	0,1 l	3.90 EUR
	0,2 l	5.90 EUR
Kiefer Rosécuvée	0,1 l	4.50 EUR
	0,2 l	6.50 EUR

ROT

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



Müssle

WEINKARTE

In Kooperation mit der
Müssle Vinothek

Marktplatz 6
75175 Pforzheim



WEINKARTE

WEISSWEIN

- „Arlinger“ Pinot Blanc / Graf von Kageneck / Deutschland / Baden** 0,75 l | **20.00€**
Ein trockener Weißwein, im Geschmack kräftig, mit dezenter, saftiger Säure und feinen Kernobst- und Zitrusaromen. Ein Klassiker zu Fisch und Meeresfrüchten, hervorragend auch zu hellem Fleisch oder zu Käse
- Grauburgunder / Kiefer / Deutschland / Baden** 0,75 l | **23.00€**
Der trockene Grauburgunder Kabinett aus dem Eichstetter Herrenbuck zeigt sehr schöne Aromen von Quitten, Birne, Aprikosen, Mandarine, Mandeln, Kräuter und Frühlingsblumen. Am Gaumen füllig, ausgewogen, saftig, schöne Frucht, feines Spiel, elegant, mineralisch, feinwürzig, finessenreich und mit einem langen Nachhall.
- Heroine / Spargelwein / Wageck / Deutschland / Pfalz** 0,75 l | **25.00€**
Heroine, ein Schelm der dabei böses denkt, denn den Erzählungen nach, rettete die heilige Margarete einst das ganze Dorf vor einem wilden Drachen. Die Gemeinde dankt es ihr bis heute und erinnert im Bissersheimer Ortswappen an die heroische Tat. Cuvée aus traditionellen Pfälzer Sorten (Weißburgunder, Silvaner, Müller-Thurgau) verfeinert mit etwas Muskateller.
- Chardonnay / Franz Hahn / Deutschland / Pfalz** 0,75 l | **26.00€**
Duftet feinfuchtig nach Maracuja und einem Hauch von Mandeln. Am Gaumen sehr frisch und knackig, elegant und mineralisch im Abgang. Eine leichte Würze und viel Schmelz. Perfekter Essensbegleiter zu leichten Speisen wie Salaten oder Fisch.
- Weissburgunder / Bassermann Jordan / Deutschland / Pfalz** 0,75 l | **28.00€**
Dieser Weißer Burgunder überzeugt durch seine frische, spritzige Art. Er präsentiert sich mit einem zarten Duft nach Zitrusfrüchten, einer feinen Mineralität und floralen Aromen. Am Gaumen ist er zart buttrig-schmelzig mit einem kräftigen Körper
- Masso Bianco / Mantellassi / Italien / Toskana** 0,75 l | **25.00€**
Der Masso Bianco wird aus weißen Traubensorten (Trebiano) geboren, die im Hügelweingebiet der toskanischen Maremma auf eine antike Tradition zurückblicken. Er besticht durch Duft, Frische, angenehmen Geschmack und seine vielseitigen Verbindungsmöglichkeiten bei Tisch. Er besticht durch ein helles Strohgelb, klar und sehr hell. Er zeigt sich mit einer bemerkenswerten Säure, die ihm sehr viel Frische und Lebhaftigkeit verleiht. Ein angenehmer Weißwein, der leicht zu trinken ist.
- Lugana / Tommasi / Italien / Veneto** 0,75 l | **29.00€**
Der Lugana „Il Sestante“ vom Familien-Weingut Tommasi präsentiert sich fruchtig und ausgewogen. Aromen von Litschi, Birne und Mango, umspielt von einer fast prickelnden Lebendigkeit, prägen Nase und Gaumen. Ein ungemein süffiger Weißwein aus der Trebbiano di Lugana-Traube.

In Kooperation mit der

Müssle Vinothek

Marktplatz 6
75175 Pforzheim



WEINKARTE

ROSÉWEIN

Rosé Cuvée / Kiefer / Deutschland / Baden

0,75 l | **22.00€**

Diese feinherbe Cuvée wird aus den Rebsorten Spätburgunder, Dornfelder, Carbernet Carol und Cabernet MitoS erzeugt. Der Wein zeigt eine sehr schöne Nase von Cassis, Himbeeren, Erdbeeren, Kirschen, zarte Würznoten und florale Noten. Am Gaumen frisch, saftig, sehr schönes Süße-Säure-Spiel, viel Frucht, enorm charmant und mit schönem Nachhall. Der Terrassenwein! Die jungen Poeten.

Mas Donis Rosat / Cellar Capcanes / Spanien

0,75 l | **25.00€**

Er leuchtet im Glas in einem kräftigen Rosarot mit einem köstlichen Bouquet von Himbeere und Erdbeere, sehr harmonisch gepaart mit einer feinen Kräuterwürze. Am Gaumen zeigt er sich mit mittlerem Körper, schön ausbalanciert mit frischer, aber dezenter Säure und einem langen, fruchtigen Finale.

Miraval by Brad Pitt / Frankreich / Provence

0,75 l | **30.00€**

Der zartrosafarbene 2020 Rosé Studio by Miraval duftet so, wie man es von einem Rosé aus der Provence erwartet: Fast schon explosiv nach frischen Erdbeeren und roten Johannisbeeren, begleitet von frischer Zitrusfrucht, floralen Aromen und ganz feinen kräuterigen Aromen.

Rosato / Ca dei Frati / Italien / Veneto

0,75 l | **32.00€**

Schmackhaft, frisch und schmeichlerisch am Gaumen, in der Nase frischer Duft von Aprikose und Mandeln. Überaus delikat, mit lebhafter Säure, toller Mineralik und elegant, langanhaltendem Abgang.

In Kooperation mit der

Müssle Vinothek

Marktplatz 6
75175 Pforzheim



WEINKARTE

ROTWEIN

Arlinger Cuvée Noir / Graf von Kageneck / Deutschland / Baden 0,75 l | **20.00€**

Tiefrote Farbe auf schwarzem Hintergrund. Er duftet nach Karamell, Kokos, kandierten Früchten und Brombeerkonfitüre. Scheckt nach fest eingebundener Säure, kräftigem Tannin und passt zu allen Wildgerichten. Ideal auch zu dunklem Fleisch mit pikant abgeschmeckten Soße.

Sangiovese / Fattoria Mantelassi / Italien / Toskana 0,75 l | **25.00€**

Komplexe Wahrnehmung von Gewürzen, Vanille und Kirsch – Eine Cuvée aus verschiedenen Klonen von Sangiovese-Reben – Ausbau im Edelstahltank

Primitivo / Surani / Italien / Apulien 0,75 l | **30.00€**

Ein wunderbar komplexer und intensiver Rotwein mit einem langen und fruchtigen Nachhall. Mit einem Bouquet von reifen roten und schwarzen Früchten, Tabaknoten und einem schönen, würzigen Akzent.

Calis / La Ca / Italien / Veneto 0,75 l | **35.00€**

Ein wunderbar komplexer und intensiver Rotwein mit einem langen und fruchtigen Nachhall. Mit einem Bouquet von reifen roten und schwarzen Früchten, Tabaknoten und einem schönen, würzigen Akzent. Zusätzliche Intensität bringt ein Anteil von getrockneten Trauben, der gekonnte Barriqueinsatz vermählt die verschiedenen Rebsorten zu einer betörenden Cuvée.

Toscana Rosso / Poggio al Tesoro / Italien / Toskana 0,75 l | **36.00€**

Der Rosso Toscana Mediterra wurde aus Syrah, Merlot und Cabernet Sauvignon erzeugt und im Barrique ausgebaut. Die sehr schöne Nase zeigt Aromen von Brombeeren, Kirschen, Cassis, Lakritz, Bleistift, Kakao, Rauchfleisch, Pfeffer, Rosmarin, Minze, Weissdorn, Lorbeer und Veilchen.

Amarone / Tommasi / Italien / Veneto 0,75 l | **60.00€**

Produziert aus den 4 Valpolicella-Rebsorten (Corvina, Corvinone, Rondinella und Molinara). Nur die besten und am meisten ausgereiften Trauben werden für Amarone ausgewählt. Die Trauben werden nach der Lese 2 bis 4 Monate unter dem Dach auf Holzgittern getrocknet. Es folgen 3 Jahre Reife- und Lagerzeit in Eichenfässern, bevor der Tommasi Amarone noch einmal 1 Jahr Zeit bekommt, um in der Flasche auszureifen.