

☾ 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 Hokkaido-Kürbis an Kernölhaube und Blätterteigkrustini	7.90 EUR
Knackiger Feldsalat mit Speck, Kracherle *Als Vorspeise	13.90 EUR 8.90 EUR
Wahlweise mit gebratener Geflügelleber	19.90 EUR
Mediterrane Garnelenpfanne mit frischen Kräutern und Knoblauch Als Vorspeise	19.90 EUR
Als Hauptgang	25.90 EUR
Saftiges Rehgulasch mit Apfel-Zimt-Rotkraut und hausgemachten Spätzle	24.90 EUR
Zarter Rehbraten an Preiselbeerbirne, Apfel-Zimt-Rotkraut und hausgemachten Spätzle	25.90 EUR
Zarter Kalbsrücken an Rahmchampignons, und hausgemachten Spätzle	26.90 EUR
Frische Miesmuscheln in Rieslingsud oder Provencal in Tomatensoße Als Vorspeise	19.90 EUR 15.90 EUR
300g „Grain fed“ Angus Steak im Pfeffermantel auf Grillgemüse und Ofenkartoffel, Kräuterbutter und Kräuterquark	33.90 EUR
Zarte Rindersteakstreifen in Pommery-Senf-Soße, hausgemachte Spätzle und einem Beilagensalat	27.90 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	14.90 EUR
Ein Dutzend Weinbergschnecken Mit Knoblauchbutter sautiert und frischem Brot	11.90 EUR
Carpaccio vom Freilandrind Mit Champignons, Parmesan und Rucola	15.90 EUR

SUPPEN

Fruchtige Tomatencremesuppe Mit Basilikumgnocchi und Sahnehaube	7.90 EUR
Rindfleischsuppe Mit geschmorten Fleischstückchen, Gemüse und Flädle	7.90 EUR



SALATE

Großer buntgemischter Blattsalat Mit Kraut, Karotte, Tomate und Gurke	12.90 EUR
+ gebratenen Hähnchenbruststreifen	17.90 EUR
+ gebratene Scampi-Spieße	19.90 EUR
+ gebratene Tranchen vom Lachs	20.90 EUR
+ gratiniertem Schafskäse	16.90 EUR
+ gebratener Geflügelleber	17.90 EUR
+ gebratene Rindersteak-Streifen	26.90 EUR

FISCHGERICHTE

Badischer Rheinzander nach Art des Hauses Auf Kartoffel-Lauchragout und Rieslingsoße	22.90 EUR
Gebratenes Lachssteak auf Grillgemüse, Kartoffelwürfel und Tomatenhollandaise	24.90 EUR



VOM KALB

Züricher Kalbsrahmgeschnetzeltes Hausgemachten Spätzle Und kleinem Salat	23.90 EUR
Wiener Schnitzel vom Jungkalb Mit einer Beilage nach Wahl Und kleinem Salat	23.90 EUR
Cordon Bleu Mit einer Beilage nach Wahl Und kleinem Salat	25.90 EUR

VOM RIND

Zwiebelrostbraten an Trollingersoße Und geschmelzten Zwiebeln Mit einer Beilage nach Wahl Und kleinem Salat	27.90 EUR
Rückensteak an Madagaskar Pfeffersoße Mit einer Beilage nach Wahl Und kleinem Salat	27.90 EUR
Rückensteak an Café de Paris-Soße Mit einer Beilage nach Wahl Und kleinem Salat	27.90 EUR
Filet vom Argentinischen Black Angus Rind Auf Barollojus und Grillgemüse Mit einer Beilage nach Wahl	32.90 EUR

BEILAGEN

Spätzle, Pommes Frites, Kroketten, Bratkartoffeln, Gemüse



VOM SCHWEIN

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken Mit einer Beilage nach Wahl Und kleinem Salat	18.90 EUR
Rahmschnitzel vom Schweinerücken Mit einer Beilage nach Wahl Und kleinem Salat	18.90 EUR
Jägerschnitzel vom Schweinerücken Mit einer Beilage nach Wahl Und kleinem Salat	19.90 EUR
Herzhaftes Schwabenpfännchen vom Schweinefilet Mit Pilzen, geröstetem Speck und Spätzle Und kleinem Salat	21.90 EUR
Geschmorte Bäckchen vom Jungschwein An hausgemachten Spätzle, Röstzwiebeln und kleinem Salat	21.90 EUR

NUDELGERICHTE

Auberginen-Ravioli An knackigem Gemüse Und fruchtiger Tomatensoße (vegan)	18.90 EUR
Tagliatelle Gambas Mit frischen Kräutern, Tomate und Knoblauch	22.90 EUR

BEILAGEN

Spätzle, Pommes Frites, Kroketten, Bratkartoffeln, Gemüse



WIRTSCHAUS-KLASSIKER

Hausgemachter Wurstsalat Mit Essiggurke, Zwiebel und Paprika Dazu frisches Brot	12.90 EUR
Hausgemachter Straßburger Wurstsalat Mit Essiggurke, Zwiebel und Paprika Dazu frisches Brot	13.90 EUR
Herzhafte Geflügelleberpfanne Mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und Zwiebelsoße Und kleinem Salat	19.90 EUR
Hausgemachte gebratene Maultaschen Mit geschmelzten Zwiebeln und Kartoffelsalat und Zwiebelsoße	14.90 EUR
Paniertes Schweineschnitzel Mit Kartoffelsalat	15.90 EUR
Schwäbischer Zwiebelrostbraten Mit frischem Brot	21.90 EUR
Schwäbische Käsespätzle Mit geschmelzten Zwiebeln Und kleinem Salat	15.90 EUR
Saure Kutteln vom Rind Mit Bratkartoffeln	18.90 EUR
Linseneintopf Mit Spätzle und Saitenwurst	16.90 EUR

KINDERGERICHTE

Portion Pommes Frites	5.90 EUR
Portion Spätzle mit Rahmsoße	6.90 EUR
Chicken Nuggets mit Pommes Frites	9.90 EUR
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes oder Spätzle	9.90 EUR



DESSERT

HEISSE LIEBE Vanilleeis auf heißen Himbeeren und Sahnehäubchen	7.90 EUR
DAS SCHOKOSOUFFLÉ Lauwarmes Schokoladensoufflé Mit flüssigem Kern an Beerenragout und Vanilleeis	8.90 EUR
CRÈME BRÛLÉE Hausgemachte Creme Brûlée von der Bourbon Vanille Mit frischen Früchten, Schokoladeneis und Beerenragout	8.90 EUR
AFFOGATO AL CAFFÈ Espresso mit Vanilleeis	4.00 EUR

EIS UND SORBET

Vanille Schokolade Erdbeere, Himbeer-Joghurt	je 1.90 EUR
Zitronensorbet Cassissorbet Mangosorbet	je 2.80 EUR



APERITIF

Cremant de Alsace	0,1 l	5,90 EUR
+ Aperol, Cassis oder Pfirsich	0,1 l	6.50 EUR
Aperol Spritz	0,3 l	7.90 EUR
Hugo	0,3 l	7.90 EUR
Lillet Wildberry	0,3 l	7.90 EUR
Pastis mit stillem Wasser	5 cl	6.90 EUR
Martini Rosso / Bianco	5 cl	6.50 EUR
Sherry	5 cl	5.50 EUR
Campari Soda / Orange	5 cl	7.90 EUR



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Bad Liebenzeller Classic	0,75 l	5.90 EUR
Bad Liebenzeller Medium	0,25 l 0,75 l	2.90 EUR 5.90 EUR
Bad Liebenzeller Still	0,25 l 0,75 l	2.90 EUR 5.90 EUR
Mineralwasser	0,3 l	2.90 EUR
Coca Cola	0,3 l	3.00 EUR
Coca Cola Zero	0,2 l	3.00 EUR
Coca Cola Light	0,2 l	3.00 EUR
Fanta	0,3 l	3.00 EUR
Mezzo Mix	0,3 l	3.00 EUR
Sprite	0,3 l	3.00 EUR
Säfte Apfel, Kirsch, Johannisbeere, Orange	0,3 l	3.50 EUR
Saftschorle Apfel, Kirsch, Johannisbeere, Orange	0,3 l	3.20 EUR
Bad Liebenzeller Tonic Water, Bitter Lemon	0,2 l	3.00 EUR
Bionade Holunder	0,33 l	3.60 EUR

Fragen Sie unser Servicepersonal nach den enthaltenen Allergenen



BIER VOM FASS

Brauhaus Export	0,3 l	3.90 EUR
	0,4 l	4.40 EUR
Brauhaus Pils	0,3 l	3.90 EUR
	0,4 l	4.40 EUR
Brauhaus Hefeweizen (vom Fass)	0,3 l	3.90 EUR
	0,5 l	4.60 EUR
Radler	0,3 l	3.90 EUR
	0,4 l	4.40 EUR
Colabier	0,3 l	3.90 EUR
	0,4 l	4.40 EUR
Weizenradler	0,3 l	3.90 EUR
	0,5 l	4.60 EUR

FLASCHENBIER

Maisels Weisse alkoholfreies Hefeweizen	0,5 l	4.60 EUR
Ruppaner Dunkles Weizen	0,5 l	4.60 EUR
Brauhaus Kristallweizen	0,5 l	4.60 EUR
Bleifrei naturtrübes alkoholfreies Pils	0,33 l	4.00 EUR

Fragen Sie unser Servicepersonal nach den enthaltenen Allergenen



WEIN

WEISS

Andreas Männle Riesling - Trocken	0,1 l	4.90 EUR
	0,2 l	6.90 EUR
Kiefer Grauer Burgunder - Trocken	0,1 l	4.90 EUR
	0,2 l	6.90 EUR

ROSÉ

Durbacher Weißherbst - Trocken	0,1 l	4.90 EUR
	0,2 l	6.90 EUR
Kiefer Rosécuvée	0,1 l	4.90 EUR
	0,2 l	6.90 EUR

ROT

Haberschlachter Heuchelberg Trollinger Lemberger	0,1 l	4.90 EUR
	0,2 l	6.90 EUR
Ellmendinger Keulebuckel Schwarzriesling - Trocken	0,1 l	4.90 EUR
	0,2 l	6.90 EUR
Waldulmer Spätburgunder - Trocken	0,1 l	4.90 EUR
	0,2 l	6.90 EUR

FRISCH'S WEINEMPFEHLUNG

Primitivo Puglia - Trocken	0,1 l	4.90 EUR
	0,2 l	6.90 EUR



WEINSCHORLE

Rotweinschorle sauer / süß	0,3 l	4.90 EUR
Rieslingschorle sauer / süß	0,3 l	4.90 EUR
Roséschorle sauer / süß	0,3 l	4.90 EUR
Weißherbstschorle sauer / süß	0,3 l	4.90 EUR

SCHAUMWEIN

Cremant de Alsace	0,1 l	5.90 EUR
	0,7 l	28.00 EUR

LONGDRINKS

Havana Cola	8.00 EUR
Gin Tonic	8.00 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	4.50 EUR
Williamsbirne	2 cl	4.50 EUR
Kirschwasser	2 cl	4.50 EUR
Alte Pflaume	2 cl	4.90 EUR
Mirabelle	2 cl	4.50 EUR
Jägermeister	4 cl	4.90 EUR
Ramazotti mit Eis und Zitrone	4 cl	4.90 EUR
Bailey's	4 cl	4.90 EUR
Aquavit	2 cl	4.50 EUR
Fernet Branca	2 cl	4.90 EUR
Averna	4 cl	4.90 EUR

Fragen Sie unser Servicepersonal nach den enthaltenen Allergenen



HEISSGETRÄNKE

Tasse Kaffee	3.10 EUR
Milchkaffee	3.60 EUR
Capuccino	3.40 EUR
Espresso	2.50 EUR
Espresso Macchiato	2.70 EUR
Doppelter Espresso	4.20 EUR
Latte Macchiato	3.80 EUR
Heiße Schokolade	3.50 EUR
Tasse Tee	3.50 EUR
Verschiedene Sorten aus dem Hause „Tee Gschwendner“	