

Liebe Gäste,



schön, dass Sie uns heute im **Café | Restaurant Denkbar** besuchen.

Bitte sprechen Sie uns an, wenn Sie Fragen haben oder wir Ihnen mit der passenden Weinauswahl weiterhelfen können.

Gern besprechen wir mit Ihnen auch Ihr Familienfest, Ihren Geburtstag sowie Ihre Firmen- & Weihnachtsfeier. Gemeinsam mit Ihnen stellen wir diese nach Ihren individuellen Vorstellungen und Ideen zusammen.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt & einen guten Appetit!

Denkbar beste Grüße

Ihr Dr. Carl-Christian und Miriam Vetter

und das gesamte Denkbar-Team

Mal wieder Zeit mit Freunden und Familie verbringen

Jeden Sonn- und Feiertag bieten wir von 10.00 Uhr bis 14.00 Uhr unseren beliebten **Brunch mit leckeren Speisen zum Frühstück und zum Mittagessen** an. Und das Besondere - wir bedienen Sie dabei die ganze Zeit am Platz.

Für uns hat dies den Vorteil, dass wir nur noch 10% der Ware gegenüber einem Brunch zum Selbstbedienen wegwerfen, da die Gäste nur noch das bestellen, worauf Sie Hunger haben. In Zeiten der Nachhaltigkeit ein wesentlicher Aspekt, wie wir meinen.

Zudem haben Sie die Möglichkeit, den Brunch für einen sonnigen Spaziergang um das Schloss Hohenheim oder in den botanischen Garten zwischendurch zu unterbrechen.



Also lassen Sie sich mal wieder verwöhnen und genießen Sie mit Ihren Liebsten eine kleine Auszeit. Bei schönem Wetter auch auf unserer Sommerterrasse.

Schnell telefonisch reservieren unter 0711/ 22 03 79 72 bzw. per mail info@cafe-denkbar.de oder einfach dem Servicepersonal Bescheid geben.

Beste Grüße vom Team **denkbar**

Warme Küche von 12 Uhr bis 14 Uhr und 17 Uhr bis 21 Uhr.

Vorspeisen

Denkbarsuppe von Kohlrabi & Rote Bete A,B,E,F,G,H,1,2

Kohlrabi | Rote Bete | Kokosmilch | Ingwer | Creme
hausgemachte Kräuter-Croutons

9,50 €

Aufpreis **mit gegrillten Hühnchen-Streifen**

+ 4,00 €

Aufpreis **mit gegrillten Garnelen**

+ 4,20 €

Ungarisches Lecsó mit gegrilltem Blumenkohl A,B,E,F,G,1,3,8 **vegan**

Paprika | Tomaten | Zwiebeln | Blumenkohl

9,90 €

Aufpreis **mit gegrillter Kabanossi**

+ 3,70 €

Aufpreis **mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet**

+ 4,00 €

Salate

Ziegenkäse-Salat A,B,C,D,E,F,G,H,I,L,M,N,P,1,2,3,4,8,9

Blattsalate mit karamellisiertem Ziegenkäse & getrockneten Weintrauben
Tomaten | Gurken | Paprika | Petersilie | Aprikosen-Chutney
Denkbar Balsamico-Senf-Dressing | Hausbrot

15,90 €

Avocado-Salat A,B,C,D,E,F,G,H,1,2,3,8

Avocado mit Tomaten, Paprika, Gurken & gebratenem Kürbis
Petersilie | Balsamico-Senf-Dressing | Hausbrot

14,20 €

Aufpreis **mit gegrilltem Halloumi**

+ 2,90 €

Aufpreis **mit gegrillten Hühnchen-Streifen**

+ 4,00 €

Bowls

Schwäbische Chicken Bowl A,B,C,D,E,F,G,H,M,N,P,1,2,3

Natur-Hähnchenbrustfilet mit frischen Kräutern
Salat | Gurken | Paprika | Denkbar Coleslaw
hausgemachte Knöpfele | Bratenjus

16,90 €

Gegrillte Garnelen Bowl A,B,D,E,F,G,H,M,N,1,2,3,5,8

Salat | Tomaten | Gurken | Paprika | gegrillte Zwiebeln
Mini-Rösti | Meerrettich-Zitronen-Dip

16,90 €

Falafel Bowl A,B,D,E,F,H,I,L,M,P,1,2,3,4,6 **vegan**

Salat | Tomaten | Paprika | Gurken | Quinoa Sweet-Chili Style
Mango-Zitronen-Joghurt-Dip

15,90 €

Flammkuchen

Klassische Art A,C,F,G,L,M,1,2,4

Schinken | Zwiebeln | Creme

13,50 €

Flammkuchen A,C,F,G,L,S,1,2,4 **vegan**

Tomaten | Zwiebeln | Zucchini | Paprika | Rotkraut
Champignons | Frühlingszwiebeln | vegane Creme

14,20 €

Flammkuchen mit Hähnchen A,C,D,F,G,L,S,1,2,4

gegrilltes Hähnchen | Tomaten | Zwiebeln | Zucchini | Paprika
Rotkraut | Champignons | Frühlingszwiebeln | vegane Creme

15,50 €



#MENU



Burger

Denkbar Barbeque Burger A,B,D,F,H,M,N,1,2,4,6,7

hausgemachtes 200g Patty aus 100% deutschem Rindfleisch
Gourmet-Brötchen | knuspriger Bacon | Essiggurke | Salat | Tomate
Denkbar Barbeque Sauce
Aufpreis **mit rotem Cheddar**

14,90 €
+ 1,20 €

Sunny Side Burger A,B,C,D,F,H,M,N,1,2,4,6,7

hausgemachtes 200g Patty aus 100% deutschem Rindfleisch
Spiegelei | Sesam-Gourmet-Brötchen | Cheddar Cheese | Speck
Tomaten | Grill-Zwiebel Salat | süße Chili-Salsa Sauce

16,90 €

Kentucky Chicken Burger A,B,D,E,F,G,L,M,N,1,2,3,4

Hähnchenbrust in Cornflakes-Panade | Gourmet-Brötchen | Salat
Tomate | hausgemachter Coleslaw | Denkbar Honig-Senf-Mayo Sauce

14,90 €

Fancy Falafel Burger A,B,E,F,G,H,M,N,1,2,3,4 **vegan**

Sesam-Brötchen | hausgemachtes frittiertes Falafel-Patty
Tomaten | rote Zwiebeln | frische Gurke | Rucola
veganer Coleslaw | veganer Mango-Zitronen-Joghurt Sauce
Aufpreis **mit rotem Cheddar**

15,90 €
+ 1,20 €

Beilagen

Pommes frites

4,90 €

Blattsalat

4,90 €

Süßkartoffel Pommes ¹

5,90 €

Chefs Gerichte

Knöpfe-Schnitzel „Kentucky Style“^{A,B,C,E,F,G,H,L,N,1,2,3}

Hähnchenbrustfilet | hausgemachte Knöpfe

frisch gehobelter Käse | Bratenjus | Zitrone Ecke

17,20 €

Blumenkohl-Schnitzel^{A,B,F,H,L,N,1,2,3,8} **vegan**

panierter Blumenkohl | vegane Knöpfe | veganer Käse

Röstzwiebeln | Mango-Zitronen-Dip

15,20 €

Chefins Poutine^{A,B,C,D,E,F,G,H,L,M,N,P,1,2,3,8}

Kanadischer Klassiker in Denkbar-Variante

knusprige Pommes frites | frisch gehobelter Gouda

unsere kräftige Bratenjus

9,90 €

Kindertisch

Hausgemachte Knöpfe mit Bratenjus A,B,C,F,G,P,1,2,3,4

Knöpfe | Bratenjus

8,50 €

Hähnchenbrustfilet natur E,F,H,L,1,2,3

Hähnchenbrustfilet natur | Pommes frites | Mango-Zitronen-Dip

9,90 €

Nachtisch

Hausgemachter Blechkuchen A,B,C,E,G,H,N,P,1,2,3

je nach Saison vom Chef kreiert –

mit Orangen-Zitronen-Schaum | frische Waldbeeren | Zimt

7,50 €

Schwarz Weiß mit frischen Beeren A,C,E,G,H,N,1,2,4

Halbflüssiges Schoko-Soufflé | Vanille Eis

8,90 €

2 Kugeln Eis A,C,E,G,H,N,1,2,4

5,40 €

2 Kugeln veganes Sorbet A,E,G,H

5,90 €

Allergien:

A Glutenhaltiges Getreide Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer und Erzeugnisse daraus

B Krebstiere und Erzeugnisse daraus

C Eier und Erzeugnisse daraus

D Fisch- und Fischerzeugnisse

E Erdnüsse und Erzeugnisse daraus

F Soja (-bohnen) und Erzeugnisse daraus.

G Milch und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)

H Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Paranüsse, Pistazien, Makadamianüsse und Erzeugnisse Nüsse)

I Schwefeldioxid Sulphate

L Sellerie und Erzeugnisse daraus

M Senf und Erzeugnisse daraus.

N Sesam und Erzeugnisse daraus.

P Lupinen und Erzeugnisse daraus.

Zusatzstoffe:

1 Farbstoff

2 Konservierungsstoff

3 Antioxidationsmittel

4 Geschmacksverstärker

5 geschwefelt

6 geschwärzt

7 Phosphat

8 Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnisse)

9 koffeinhaltig

10 chininhaltig

11 gewachst

DENKBAR als Eventlocation

🎉 Perfekt für 30 bis 160 Gäste – egal ob Geburtstag, Hochzeit, Weihnachtsfeier oder Firmenevent!

🕒 Tanzen bis 5 Uhr morgens? Kein Problem! Mit unserer Feier-Lizenz wird Ihr Abend zum Highlight!

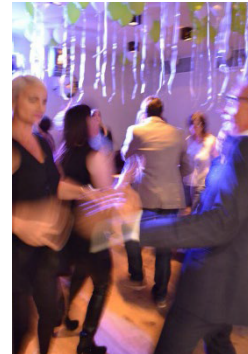
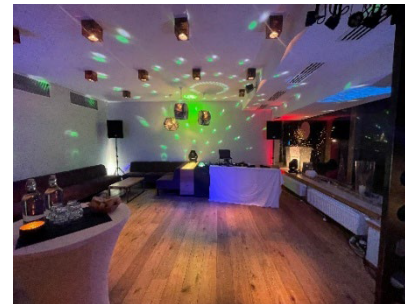
🎵 DJ oder Live-Band? Sie wählen! Wir empfehlen bei Bedarf gerne Top-DJs oder Sie legen selbst auf.

🍴 Flying Food – kleine, vielfältige Gerichte kommen zu Ihnen, ohne feste Sitzordnung. Frei bewegen, überall sitzen!

📷 Schloss Hohenheim als tolle Fotokulisse.

🚗 Über 80 Parkplätze vor Ort.

🌟 Teilen Sie uns Ihre Wünsche mit - wir unterbreiten Ihnen gern ein unverbindliches Angebot!



**..... feiern Sie ein unvergessliches Fest
in der Denkbar!**

Kaffeespezialitäten aus 100% Arabica

kurz und schwarz

Ristretto (kurzer Espresso)	2,70 €
Espresso einfach	2,70 €
Espresso doppelt	3,80 €

mit Milch

Auf Wunsch bereiten wir Ihnen unsere Kaffeespezialitäten auch mit Hafer-, Soja- oder laktosefreier Milch zu. - Aufpreis € 0,60

Tasse Kaffee	3,40 €
Cappuccino (Espresso Milch / Milchschaum süße Dekoration)	3,80 €
Café latte (Espresso heiße Milch)	4,00 €
Latte Macchiato (Espresso viel heiße Milch Milchschaum)	4,00 €
Flat White (dopp. Espresso Milch)	4,50 €
Affogato ^{€2} (Espresso 1 Kugel Vanilleeis)	4,60 €
Espresso Macchiato (Espresso etwas Milchschaum)	3,20 €
Doppel Espresso Macchiato (Espresso doppelt etwas Milchschaum)	4,10 €
Moccacino weiß (dopp. Espresso weiße Schokolade Milch)	5,60 €
Moccacino dunkel (dopp. Espresso dunkle Schokolade Milch)	5,60 €
Chai Latte ² (heiße Milch Sirup mit Chaigewürz)	4,20 €
Matcha Latte ² (heiße Milch Matcha Pulver aus Japan)	4,90 €

mit Geschmack versüßt

Auf Wunsch bereiten wir Ihnen unsere Kaffeespezialitäten auch mit Hafer-, Soja- oder laktosefreier Milch zu. - Aufpreis € 0,60

Latte Caramel ^{1,9} (Espresso heiße Milch Caramel)	4,50 €
Latte Macadamia ^{1,9} (Espresso heiße Milch Macadamia)	4,50 €
Latte White Chocolate ^{1,9} (Espresso heiße Milch weiße Schokolade)	4,50 €
Latte Haselnuss ^{1,9} (Espresso heiße Milch Haselnuss)	4,50 €
Latte Vanille ^{1,9} (Espresso heiße Milch Vanille)	4,50 €
Latte dunkle Schokolade ^{1,9} (Espresso heiße Milch dunkle Schokolade)	4,50 €

mit Schuss

Auf Wunsch bereiten wir Ihnen unsere Kaffeespezialitäten auch mit Hafer-, Soja- oder laktosefreier Milch zu. - Aufpreis € 0,60

Latte Amaretto ⁸ (Espresso heiße Milch 2cl Amaretto)	5,50 €
Latte Kahlua ^{G,1} (Espresso heiße Milch 2cl Kahlua Kaffeelikör)	5,50 €
Latte Bailey's ^{2,4} (Espresso heiße Milch 2cl Bailey's Original Irish Cream)	5,50 €

mit Eis

Auf Wunsch bereiten wir Ihnen unsere Kaffeespezialitäten auch mit Hafer-, Soja- oder laktosefreier Milch zu. - Aufpreis € 0,60

Iced Latte auf Eiswürfeln ^{G,2,9}	4,00 €
Eiskaffee mit Vanilleeis und Sahne ^{G,2,9} (kalter Espresso Vanilleeis Sahne)	5,50 €
Eisschokolade klassisch mit Vanilleeis und Sahne ^{G,2,9}	5,50 €
1 Kugel Eis ^{G,2,9} (verschiedene Sorten)	2,50 €

Tee

Für den unvergesslichen Teeegenuss werden unsere hochwertigen Schwarz- und Grüntees nach der traditionellen Pflückmethode „two leaves and a bud“ per Hand gepflückt und orthodox verarbeitet.

Kräuter & Honig <i>feiner Tee aus Kräutern, Früchten und Honig</i>	3,80 €
Peppermint <i>erfrischende Pfefferminze und milde Süßholzwurzel</i>	3,80 €
Rooibos Vanilla <i>südafrikanischer Rooibos mit köstlicher Vanille</i>	3,80 €
Relax <i>südafrikanischer Rooibos, Brombeerblätter, Orange, Zitrone, Sonnenblumenblüten</i>	3,80 €
Sommerfrüchte <i>fruchtige Komposition mit Johannisbeeren und Äpfeln</i>	3,80 €
Earl Grey <i>edler schwarzer Tee mit Bergamotte und Kornblume</i>	3,80 €
Darjeeling (first flush) <i>zarter, schwarzer Tee aus dem Himalaya-Gebirge</i>	3,80 €
Grüner Tee <i>frisch-herber Grüntee aus dem chinesischen Anhui</i>	3,80 €

Heiße Schokolade

Auf Wunsch bereiten wir Ihnen unsere Kaffeespezialitäten auch mit Hafer-, Soja- oder laktosefreier Milch zu. - Aufpreis € 0,60

Monbana Trésor dunkle Schokolade 4,50 €
(mind. 33% Kakao)

Monbana Trésor weiße Schokolade 4,50 €
(mind. 40% weiße Schokolade)

Softdrinks

Tafelwasser 0,3l (mit oder ohne Kohlensäure) 2,80 €

Karaffe Tafelwasser 0,5l (mit oder ohne Kohlensäure) 4,30 €

Hausgemachter, erfrischender Eistee 4,20 €
mit Limetten, Zitronen und Minze 0,33l

Fritz Kola 0,33l^{2,4,5,9} (vegan) 4,20 €

Fritz Kola zuckerfrei 0,33l^{2,4,5,9} (vegan) 4,20 €

Fritz Orangenlimonade 0,33l^{2,3} (vegan) 4,20 €

Fritz Mischmasch (Spezi) 0,33l^{2,4} (vegan) 4,20 €

Red Bull 0,25l^{4,7} 4,20 €

Tonic Water^{2,6,7,9} 0,2l 4,40 €

Bitter Lemon^{2,9} 0,2l 4,40 €

Ginger Ale^{2,7,9} 0,2l 4,40 €

now - 100% Bio Limonade

Now Bio Limonade Lemon fresh 0,33l	4,60 €
Now Bio Limonade Grapefruit 0,33l	4,60 €

Säfte

Naturrübe Apfelsaft 0,3l	4,20 €
Naturrübe Apfelsaft-Schorle 0,3l	3,90 €
Orangensaft 0,3l	4,20 €
Orangensaft-Schorle 0,3l	3,90 €
Maracuja-Nektar 0,3 l	4,20 €
Maracuja-Nektar-Schorle 0,3l	3,90 €
Johannisbeer-Nektar 0,3l	4,20 €
Johannisbeer-Nektar-Schorle 0,3l	3,90 €
Fritz Rhabarberschorle 0,33l (bio, vegan)	4,50 €
Holunderschorle ^{4,7} 0,3l	4,00 €

Bier

Meckatzer Löwen-Pils ^A vom Fass 0,3l	4,20 €
Meckatzer Weiss-Gold ^A vom Fass 0,3l	4,20 €
Meckatzer Weiss-Gold ^A vom Fass 0,5l	5,20 €
Meckatzer Weiss-Gold ^A alkoholfrei 0,33l	3,50 €
Meckatzer Weiss-Gold ^A vom Fass...	
Radler - Süß ^{4.7} /Sauer 0,3l	4,10 €
Radler - Süß ^{4.7} /Sauer 0,5l	4,80 €
Meckatzer Weizen ^A vom Fass 0,3l	4,20 €
Meckatzer Weizen ^A vom Fass 0,5l	5,20 €
Meckatzer Weizen ^A alkoholfrei 0,5l	5,10 €
Hochdorfer Naturtrüb Radler ^A 0,33l	4,20 €
Farny Kristall ^A 0,5l	5,20 €

Schaumweine

Sekt ⁸ „Denkbar“, unsere Hausmarke 0,1l	4,90 €
Mauz Riesling ⁸ , brut, Württemberg 0,75l	34,90 €

Aperitif

PriSecco <i>alkoholfrei</i> Wiesenobst Johannisbeere Sauerkirsche 0,75l	34,90 €
PriSecco <i>alkoholfrei</i> Wiesenobst Holunderblüte Kräuter 0,75l	34,90 €
Lillet Wild Berry ^{5,8} (Lillet Weindestillat Schweppes Wild Berry Beeren)	8,80 €
Aperol Spritz ^{2,6,8} (Aperol Prosecco Tafelwasser)	8,50 €
Hugo ⁸ (Holundersirup Prosecco Tafelwasser frische Minze)	8,50 €

Longdrinks

Campari Orange ^{1,2,10} (Campari Eis Orangensaft)	7,90 €
<i>auch alkoholfrei möglich</i>	6,50 €
Cuba Libre ^{1,3,4} (Havana Club Limette Cola)	10,50 €
Gin Tonic ^{3,5,6} (GINSTR Tonic Water Thomas Henry)	10,90 €
Gin Tonic ^{3,5,6} (Gordon`s Gin Tonic Water Thomas Henry)	10,30 €
Vodka Red Bull ^{4,7}	9,90 €
Jacky Cola ^{1,2,4,5,9}	10,90 €

Cocktails alkoholfrei (ab 18:00 Uhr)

Virgin Mojito ⁵ (Limette, Minze, Rohrzucker, Zitronen-Limo)	8,90 €
Virgin Colada ^{1,2} (Ananassaft, Orangensaft, Sahne, Kokossirup)	8,90 €
Ipanema ^{2,5} (Ginger Ale, Limette, Rohrzucker)	8,70 €

Weinkarte

Weißweine - offener Ausschank

Durbacher Grauburgunder ⁸ , trocken Qualitätswein aus Baden Winzergenossenschaft Durbach in d. Ortenau, Baden	0,1l 4,50 €	0,2l 6,30 €
Wöhrwag Riesling ⁸ , trocken Deutscher Qualitätswein – Württemberg Weingut Wöhrwag, Stgt.-Untertürkheim	5,50 €	7,50 €
Schloss Ortenberg Sauvignon blanc ⁸ , trocken Weingut Schloss Ortenberg, Ortenau, Baden	5,20 €	7,30 €
Creation Weiss Bergkeuper ⁸ , trocken Weingut Escher Schwaikheim, Württemberg Rebsorten: Müller-Thurgau, Cabernet Blanc und Weißburgunder	5,30 €	7,80 €
Waßmer Chardonnay ⁸ , trocken Weingut Fritz Waßmer, Bad Krotzingen - Breisgau, Baden	5,60 €	7,80 €
Arnold Weißburgunder ⁸ , trocken Kalkmergel Weingut Arnold, Heuchelheim, Pfalz	5,50 €	7,80 €

Rotweine - offener Ausschank und Flaschenweine 0,75l	0,1l	0,2l	0,75l
Primitivo Appassimento Lucale Trulli [®] , trocken Masseria Bargo Dei Trulli, Apulien, Italien	5,50 €	8,50 €	34,00 €
Zweigeltrebe [®] , trocken Weingut Jürgen Ellwanger Winterbach - Württemberg	5,30 €	8,20 €	32,50 €
Corte Camari Nero d' Avola [®] , trocken Biowein aus Sizilien, Vandemmia Italien	5,80 €	8,80 €	35,80 €
Merlot [®] "Morgensonne", trocken, vollmundig Deutscher Qualitätswein - Württemberg Weingut Eberbach-Schäfer, Lauffen am Neckar	5,50 €	8,30 €	34,00 €
Creation Rot [®] , trocken, Cuveé Weingut Escher, Schwaikheim, Württemberg	5,60 €	8,40 €	34,00 €
Chianti Riserva Poggio Caponi [®] , trocken Fattoria Poggio Capponi, Montespertoli, Toskana	5,30 €	8,20 €	34,00 €

Weinschorle

Schorle vom Trollinger mit Lemberger⁸, trocken 0,2l 5,50 €
Heilbronner Stifsberg - Württemberg

Schorle vom Riesling⁸, trocken 0,2l 5,50 €
Heilbronner Stifsberg - Württemberg

Spirituosen und Liköre

Whiskey Jack Daniels 4 cl 5,90 €

Hohenheimer Schnaps 2 cl, verschiedene Sorten, je nach Saison 5,90 €

Jürgen Ellwanger Obstbrände

Williams Christ Brand 2 cl 5,90 €

Apfelbrand Holzfass 2 cl 5,90 €

Mirabellenwasser 2 cl 5,90 €

Grappa

Nonino Vuisinàr 2 cl 5,60 €

Verschiedene Digestif

Baileys^{2,4} 4 cl 5,50 €

Ramazotti⁸ mit Eis und Zitrone 4cl 5,50 €

Jägermeister 2 cl 4,80 €

Allergene:

A Glutenhaltiges Getreide Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer und Erzeugnisse daraus

Zusatzstoffe Getränke:

1 Konservierungsstoffe

2 Farbstoffe

3 Antioxidationsmittel

4 coffeinhaltig

5 Säuerungsmittel

6 chininhaltig

7 Taurin

8 Sulphite

9 Aroma

denkbar

café | restaurant | events

Fruwirthstraße 24, 70599 Stuttgart (Hohenheim)

Tel.: 0711 - 22 03 79 72
Fax: 0711 - 22 03 79 73

www.cafe-denkbar.de
info@cafe-denkbar.de

Facebook: www.facebook.com/cafedenkbar

Öffnungszeiten

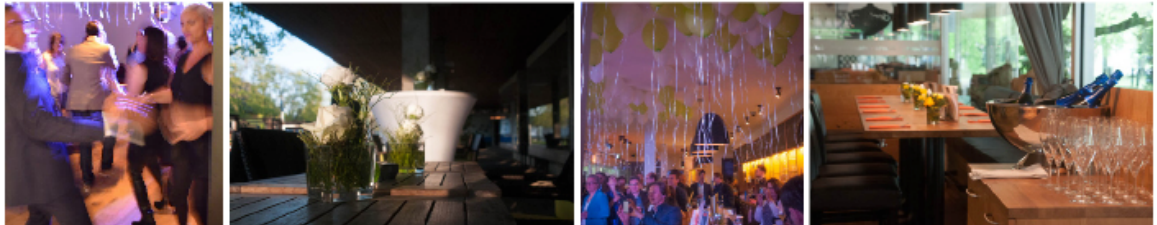
Montag - Freitag:	12:00 - 22:00 Uhr
Sonn- und Feiertag:	10:00 - 18:00 Uhr
Samstag:	geschlossen, nur für Veranstaltungen geöffnet

Gutscheine

Auf der Suche nach einem idealen Geschenk?
Wir stellen auch Gutscheine aus!

Veranstaltungen/Events

Wir haben die idealen Räumlichkeiten für Veranstaltungen jeglicher Art.



Alle Speisen und Getränke verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt. und Bedienungsgeld.
© **denkbar** 10/2025