Saint+Scholars-Karte DIN-lang_24S_12-23_Layout 1 03.01.24 13:26 Seite 1

BAR - RESTAURANT - CAFÉ

SAINTS & SCHOLARS

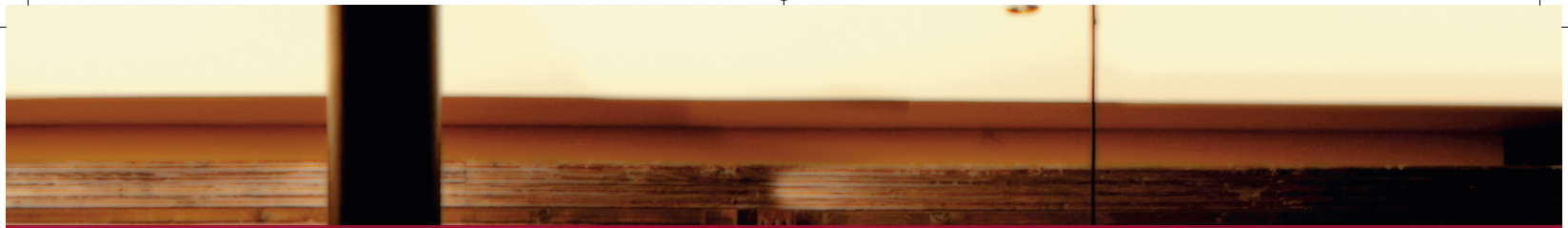
PUBLIC HOUSE TÜBINGEN

Saint+Scholars-Karte DIN-lang_24S_12-23_Layout 1 03.01.24 13:26 Seite 2

Herzlich willkommen im

Saints & Scholars

Saint+Scholars-Karte DIN-lang_24S_12-23_Layout 1 03.01.24 13:26 Seite 3



Starten Sie in den Tag bei uns mit einem **Frühstück** und einem unserer **Heißgetränke**.

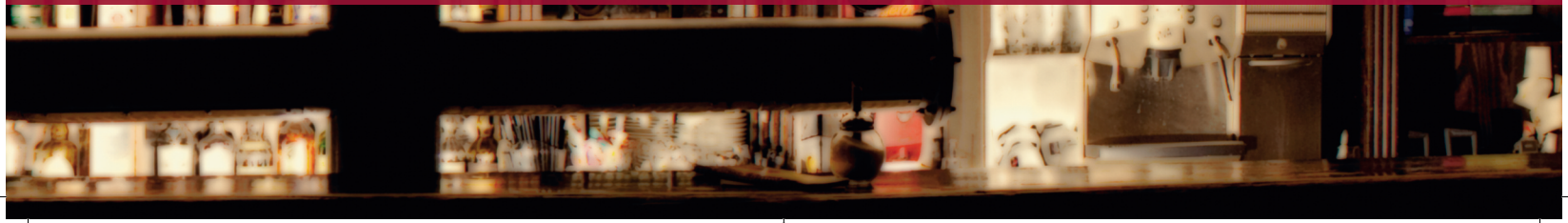
Zur Mittagszeit bietet Ihnen unsere Küche von Montag bis Freitag ein täglich wechselndes, immer frisch zubereitetes Tagesessen an.

Zudem können Sie aus einem kleinen, aber feinem Angebot aus **regionalen** und **überregionalen Gerichten, unterschiedlichen Salaten, überbackenen Seelen** und einer Vielzahl anderer **Snacks** wählen.

Oder lassen Sie den Tag doch einfach in unserer entspannten Kneipen-Atmosphäre gemütlich ausklingen – bei einer Auswahl an Bieren, Weinen und **Cocktails** oder einem unserer vielen **Whiskeys**.

Schauen Sie doch einfach mal rein.

Die Allergen-Dokumentation für unsere Speisen liegt an der Theke aus.



Saint+Scholars-Karte DIN-lang_24S_12-23_Layout 1 03.01.24 13:26 Seite 4

Breakfast
Mo bis Fr: 10.00–11.30 Uhr
Sa, So und Feiertage: 10.00–13.00 Uhr

	€
Basic-Frühstück Ofenfrisches Baguette und Butter	3,80
Zwei Rühr- oder Spiegeleier dazu Butter und Toast	5,40
Zwei Rühr- oder Spiegeleier mit Speck[4] dazu Butter und Toast	6,50
Baked Beans mit Spiegelei, Speck[4] und gebratener Tomate, dazu Butter und Toast	7,50

Extras – nur in Verbindung mit einem Frühstück:	€
Ofenfrisches Baguette	2,20
Ofenfrisches Körner-Brötchen	2,40
Kochschinken[4]	2,20
Schwarzwälder Schinken[4]	2,60
Emmentaler	2,60
Ei, weich gekocht	2,60
Frischkäse	1,80
Marmelade	1,90
Erdnussbutter	1,90
Nutella	1,90

Sweets 10–21.30 Uhr

	€
Hausgemachter Muffin wechselnde Sorten	3,20
Natur-Joghurt mit gerösteten Nüssen und Honig	6,10

Saint+Scholars-Karte DIN-lang_24S_12-23_Layout 1 03.01.24 13:26 Seite 5

Local & International Dishes
12-21.00 Uhr

	€
Tomaten-Mozzarella-Panini gegrilltes Brot mit hausgemachtem Basilikumpesto, Tomate und Mozzarella	9,00
Käsespätzle aus der Pfanne mit Champignons, Frühlingslauch und Röstzwiebeln, dazu ein gemischter Salat. Wahlweise mit Speck[4] + 1,00 €	14,90
Hausgemachte Maultaschen mit Frühlingslauch und Ei gebraten, dazu ein gemischter Salat	15,90
Paniertes Schnitzel mit Pommes frites und Ketchup, dazu ein gemischter Salat	17,20
Paniertes Schnitzel mit hausgemachten Spätzle und Sauce, dazu ein gemischter Salat	19,60

	€
Rahmschnitzel mit Kroketten oder hausgemachten Spätzle, dazu ein gemischter Salat	19,60
Jägerschnitzel mit Champignons und Speck[4] mit Kroketten oder hausgemachten Spätzle, dazu ein gemischter Salat	19,90
Schweinerückensteak mit hausgemachter Kräuterbutter dazu Kroketten dazu gemischter Salat und Baguette	 12,70 14,90
Gebratene Hähnchenbruststreifen mit hausgemachtem Hummus, Blattsalat und Pommes frites	14,20
Falafeln mit hausgemachtem Hummus, Blattsalat und Pommes frites	14,20
Hausgemachte Spätzle mit Rahmsauce	9,00
Extra Sauce Unsere hausgemachten Saucen sind frei von Zusatzstoffen und Geschmacksverstärkern	2,50

Saint+Scholars-Karte DIN-lang_24S_12-23_Layout 1 03.01.24 13:26 Seite 6

	€
Rührei mit Salatgarnitur mit Champignons und Frühlingslauch, dazu Baguette, wahlweise mit Speck[4] + 1,00 €	8,30
Gebackener Camembert mit Salatgarnitur dazu Preiselbeeren und Baguette	11,50
Kartoffelpuffer mit Apfelmus	8,00
Kartoffelpuffer mit gemischtem Salat	9,20
Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung dazu Chilidip und Blattsalat	9,60

Hot Snacks 10–24 Uhr

	€
Käse-Seele überbacken mit Käse, Röstzwiebeln und Tomaten	8,20
Schinken-Seele überbacken mit Käse, Schinken[4] und Tomaten	8,20
Salami-Seele überbacken mit Käse, Salami[4] und Tomaten	8,20

Saint+Scholars-Karte DIN-lang_24S_12-23_Layout 1 03.01.24 13:26 Seite 7

Salads 12-21.00 Uhr

€

Salate wahlweise mit Joghurt-Dressing, Essig-Öl-Dressing oder Balsamico-Olivenöl zum selbst würzen.
Zu allen Salaten, Beilagensalat ausgenommen, wird Brot gereicht.

Beilagensalat nur in Verbindung mit einem Hauptgericht	**5,50**
Kleiner gemischter Salat	**7,20**
Großer Salatteller mit Ei, Rohkost- und Blattsalaten	**12,20**
Großer Salatteller mit Schinken[4]- und Käsestreifen mit Ei, Rohkost- und Blattsalaten	**13,00**

€

Salat mit Schafskäse mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Oliven[9], Peperoni und Blattsalaten	**15,00**
Salat mit Thunfisch mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Oliven[9], Peperoni , Ei und Blattsalaten	**15,00**
Salat mit Hähnchenbrust und Champignons mit Kräutern der Provence und Frühlingslauch gebraten, Rohkost- und Blattsalaten	**16,30**

Saint+Scholars-Karte DIN-lang_24S_12-23_Layout 1 03.01.24 13:26 Seite 8

Burger 12–22.00 Uhr

€

im getoasteten Sesambrötchen mit Salat belegt, dazu Pommes frites, Wilde Kartoffeln oder Salatbeilage und ein Dip nach Wahl

Hähnchen-Burger mit gebratener Hähnchenbrust, gebratenen Zwiebeln, Paprika, Gurke und hausgemachter Honig-Senf-Sauce **11,50**

Veggi-Burger mit hausgemachtem Grünkern-Gemüse-Bratling, gebratenen Zwiebeln, Tomate, Paprika und Gurke und hausgemachter Sauce **11,30**

Veganer Burger mit hausgemachtem Bratling, Tomaten, Gurken, Salat und hausgemachter Sauce **11,00**

Falafel-Burger belegt mit Falafel, Schafskäse, Gurken, Tomaten, schwarzen Oliven, roten Zwiebeln und hausgemachter Knoblauch-Joghurt-Sauce **10,90**

Hamburger mit gebratenem Rinderhack, gebratenen Zwiebeln, Tomate und Gurke und hausgemachter Sauce **9,60**

Cheeseburger mit gebratenem Rinderhack, gebratenen Zwiebeln, Käse, Tomate und Gurke und hausgemachter Sauce **9,70**

BBQ-Burger mit gebratenem Rinderhack, gebratenen Zwiebeln, Bacon[4], Tomate, Paprika und BBQ-Sauce **10,30**

€

Chili-Cheese-Burger **10,90**
mit gebratenem Rinderhack, doppelt Käse, Tomate, roten Zwiebeln, Jalapeños[9] und hausgemachter Joghurt-Chili-Sauce

Alpen-Burger mit gebratenem Rinderhack, Emmentaler, Bacon[4], Tomate, gebratenen Zwiebeln, Röstzwiebeln und hausgemachter Sauerrahmsauce **10,60**

Alpen-Burger DELUXE **11,90**
Alpen-Burger zusätzlich mit Kartoffelpuffer und Gewürzgurken

Greek-Burger mit gebratenem Rinderhack, Schafskäse, Gurken, Tomaten, schwarzen Oliven[9], roten Zwiebeln und hausgemachter Knoblauch-Joghurtsauce **10,90**

Triple Burger mit 195 g Rinderhackfleisch, doppelt Käse, Bacon[4], Gewürzgurken, Zwiebeln, Röstzwiebeln, Tomate und hausgemachter Spezialsauce **12,60**

Chili-Chicken-Burger, belegt mit Crispy Chicken Chunks, Tomate, roten Zwiebeln, Jalapenos und hausgemachter Honig-Senf-Soße **10,60**

extra: Chesterkäse 1,00 €, Bacon[4] 1,50 €, Jalapeños[9] 1,00 €, Oliven[9] 1,00 €, Gewürzgurken 1,00 €, Fleisch 3,10 €, Emmentaler 1,50 €, Schafskäse 2,80 €, Kartoffelpuffer 1,70 €. Jeder Burger anstatt Rinderhack auch mit hausgemachtem Veggie-Patty oder Vegan-Patty möglich. Aufpreis 2,00 €

Saint+Scholars-Karte DIN-lang_24S_12-23_Layout 1 03.01.24 13:26 Seite 9

Pub Grub 12–22.30 Uhr

	€
Club Sandwich Doppeltes Sandwich mit Putenbrust, Mayonnaise, Bacon[4], Tomate und knackigem Salat, garniert mit Crisps und Chilidip[3,4]	10,20
Club Sandwich mit Pommes frites oder Wilden Kartoffeln	11,50
Vegetarian Club Sandwich Doppeltes Sandwich mit Coleslaw, Käse, Tomate und knackigem Salat, garniert mit Crisps und Chilidip[3,4]	9,60
Vegetarian Club Sandwich mit Pommes frites oder Wilden Kartoffeln	10,90
Portion Pommes frites, Kroketten oder **Wilde Kartoffeln** Wilde Kartoffeln, hausgemacht aus frischen Kartoffeln mit Knoblauchdip	6,20

	€
Chickenwings & Chips Marinierte Hähnchenflügel mit Pommes frites, Coleslaw und Chilidip[3,4]	13,20
Crispy Chicken Chunks & Chips Knusprig panierte Hähnchenbruststücke mit Pommes frites, Coleslaw und Chilidip[3,4]	13,20
Fish & Chips Seelachsfilet im Backteig mit Pommes frites, Coleslaw und Sauce Tartar	16,00
Calamares & Chips Gebackene Tintenfischringe mit Pommes frites, Coleslaw und Knoblauchdip	13,80

Dips: BBQ-Sauce, Ketchup, Mayonnaise, Knoblauch- oder Chilidip[3,4].
Extra-Dip 0,80 €.

Saint+Scholars-Karte DIN-lang_24S_12-23_Layout 1 03.01.24 13:26 Seite 10

Saint+Scholars-Karte DIN-lang_24S_12-23_Layout 1 03.01.24 13:26 Seite 11

Saint+Scholars-Karte DIN-lang_24S_12-23_Layout 1 03.01.24 13:26 Seite 12

Softdrinks

		€		€
Tafelwasser	0,2l	**2,90**	0,4l	**3,90**
Tafelwasser	0,5l	**4,20**		
Stilles Wasser	0,2l	**2,90**	0,4l	**3,90**
Stilles Wasser	0,5l	**4,20**		
Coca-Cola[1,2]	0,2l	**3,30**	0,4l	**4,30**
Coca-Cola Zero[1,2,3,4,5,6]	0,2l	**3,30**	0,4l	**4,30**
Fritz-Kola	0,33l	**3,70**		
Spezi[1,2,4,7,9]	0,2l	**3,30**	0,4l	**4,30**
Fanta[4,7,9]	0,2l	**3,30**	0,4l	**4,30**
Sprite[4,9]	0,2l	**3,30**	0,4l	**4,30**
Bitter Lemon[11]	0,2l	**3,50**	0,4l	**4,80**
Tonic Water[11]	0,2l	**3,50**	0,4l	**4,80**
Ginger Ale[11]	0,2l	**3,50**	0,4l	**4,80**
Apfelsaft	0,2l	**3,50**	0,4l	**4,80**
Orangensaft	0,2l	**3,50**	0,4l	**4,80**
Grapefruitsaft	0,2l	**3,50**	0,4l	**4,80**
Tomatensaft	0,2l	**3,50**	0,4l	**4,80**
Pfirsich-Nektar	0,2l	**3,50**	0,4l	**4,80**
Maracuja-Nektar	0,2l	**3,50**	0,4l	**4,80**
Sauerkirsch-Nektar	0,2l	**3,50**	0,4l	**4,80**
Johannisbeer-Nektar	0,2l	**3,50**	0,4l	**4,80**
Bananen-Nektar[4]	0,2l	**3,50**	0,4l	**4,80**
Kiba Nektar[4]	0,2l	**3,50**	0,4l	**4,80**
Rhabarber-Nektar	0,2l	**3,50**	0,4l	**4,80**
Holunderblütenschorle	0,2l	**3,50**	0,4l	**4,80**
Holunderblütenschorle mit Ingwer	0,2l	**3,50**	0,4l	**4,80**
Saftschorle	0,2l	**3,30**	0,4l	**4,30**
Orangina	0,25l	**3,70**		
Bionade Holunder	0,33l	**3,70**		
Bionade Ingwer-Orange	0,33l	**3,70**		
Tradewind Iced Tea Pfirsich oder Lemon Lime	0,33l	**3,70**		
Red Bull ENERGY DRINK [1,2,8]	0,25l	**4,70**		

Saint+Scholars-Karte DIN-lang_24S_12-23_Layout 1 03.01.24 13:26 Seite 13

Draught Beer

		€
Fürstenberg Export/Radler [4,9]	0,3l	3,60
Fürstenberg Export/Radler [4,9]	0,5l	4,60
Fürstenberg Pils	0,3l	3,90
Fürstenberg Pils	0,5l	5,00
Paulaner Hefe-Weißbier, hell	0,3l	3,50
Paulaner Hefe-Weißbier, hell	0,5l	4,60
Hacker Pschorr Kellerbier	0,3l	3,50
Hacker Pschorr Kellerbier	0,5l	4,60
Chiemseer Hell	0,3l	3,60
Chiemseer Hell	0,5l	4,60
Diesel (Cola-Bier) [4,9]	0,3l	3,50
Diesel (Cola-Bier) [4,9]	0,5l	4,60

Irish Beer & Cider

		€
Guinness Stout	0,3l	4,40
Guinness Stout	0,5l	6,00
Kilkenny	0,3l	4,40
Kilkenny	0,5l	6,00
Strongbow Dry Cider, fruchtig	0,3l	4,40
Strongbow Dry Cider, fruchtig	0,5l	6,00
Stowford Dry Cider, trocken	0,3l	4,40
Stowford Dry Cider, trocken	0,5l	6,00
Bulmers Original Cider	0,5l	6,00

Bottled Beer

		€
Paulaner Weißbier, kristallklar	0,5l	4,60
Paulaner Hefe-Weißbier, dunkel	0,5l	4,60
Paulaner Hefe-Weißbier leicht 40% weniger Alkohol und Kalorien	0,5l	4,60
Paulaner Hefe-Weißbier alkoholfrei	0,5l	4,60
Schönbuch Jäger Spezial	0,5l	4,70
Augustiner Weiss Gold	0,5l	4,70
Budweiser	0,33l	3,90
Rothaus Tannenzäpfle	0,33l	3,90
Becks	0,33l	3,90
Pilsner Urquell	0,33l	3,90
Colaweizen [1,2]	0,5l	4,60
Weizen mit Fruchtsaft	0,5l	5,20
Fürstenberg alkoholfrei	0,33l	3,70
Heineken	0,33l	4,10
Desperados [2]	0,33l	5,10

Saint+Scholars-Karte DIN-lang_24S_12-23_Layout 1 03.01.24 13:26 Seite 14

Spirits & Liqueurs

		€
Smirnoff Vodka	2 cl	**4,10**
Bombay Sapphire Gin	2 cl	**4,50**
Cuervo Tequila Silber	2 cl	**4,10**
Cuervo Tequila Gold	2 cl	**4,10**
Ouzo	2 cl	**4,10**
Sambuca	2 cl	**4,10**
Schladerer Williams	2 cl	**4,70**
Kirschwasser	2 cl	**3,90**
Bacardi	2 cl	**3,90**
Hennessy Cognac	2 cl	**4,90**
Jägermeister ice cold	2 cl	**3,70**

		€
Ramazzotti	2 cl	**3,90**
Fernet Branca	2 cl	**3,90**
Southern Comfort [2]	2 cl	**4,50**
Martini weiß/rot	4 cl	**3,90**
Pernod [2]	4 cl	**4,80**
Malibu [10]	4 cl	**5,10**
Baileys on Ice [2,10]	4 cl	**5,60**
Botucal Rum Reserva Exklusiva Venezuela	2 cl	**7,50**
Padre Azul Tequila Blanco Super-Premium 100% Agave	2 cl	**7,90**

Saint+Scholars-Karte DIN-lang_24S_12-23_Layout 1 03.01.24 13:26 Seite 15

Cocktails

				€
Caipirinha mit Pitú			0,3l	**7,60**
Frozen Strawberry Daiquiri			0,3l	**5,00**
Long Island Icetea			0,3l	**6,00**
Mojito			0,3l	**6,00**
mit frischer Minze und Havana Club				
Ipanema (Alkoholfrei)			0,3l	**6,00**
½ Limette auf Rohrzucker zerdrückt, 8 cl Maracujasaft, Ginger Ale [11]				
Himbeer-Limetten Limo (Alkoholfrei)	0,3l	**3,70**	0,5l	**5,70**
mit frischer Minze				

Longdrinks

		€
Cuba Libre	0,3l	**7,70**
mit 5 cl Captain Morgan Rum und frisch gepresstem Zitronensaft [1]		
Aperol Sprizz [2]	0,3l	**5,80**
Weisswein mit 4 cl Aperol und Mineralwasser		
Aperol Prosecco Sprizz [2]	0,3l	**6,10**
0,15 l Sekt mit 4 cl Aperol und Mineralwasser		
Bombay Sapphire Gin	4 cl	**7,10**
mit Tonic, Orange oder Lemon [11]		
Bacardi Cola [1,2]	4 cl	**7,30**
Jack Daniel's Cola [1,2]	4 cl	**7,70**
Campari [2]	4 cl	**7,10**
mit Soda oder Orange		
Smirnoff Vodka	4 cl	**7,10**
mit Lemon, Tonic oder Orange [11]		
Southern Comfort [1,2]	4 cl	**7,10**
mit Maracuja, Kirsch, Apfel, Ginger Ale oder Coca-Cola [1,2,11]		
Red Bull [1,2,8]	4 cl	**7,50**
mit Vodka oder Jägermeister		

Saint+Scholars-Karte DIN-lang_24S_12-23_Layout 1 03.01.24 13:26 Seite 16

Wine

weiss

			€
Lehrensteinsfelder Salzberg Riesling Qba, Württemberg, Deutschland feinfruchtig, leichte Säure	0,2l	**5,70**	
Blanc, Frankreich Vin de Pays de Coteaux de l' Ardéche frisch, sauber, unkompliziert	0,2l	**5,30**	
Sauvignon Blanc, Frankreich Vin de Pays de Coteaux de l' Ardéche klare Frucht, rassige Säure	0,2l	**5,50**	
Chardonnay, Frankreich IGP Coteaux de Béziers, Domaine de Preignes le Neuf Subtile Frucht, gehaltvoll, moderate Säure	0,2l	**5,50**	

rosé

			€
Rosé, Frankreich Vin de Pays de Coteaux de l' Ardéche fruchtig, mild	0,2l	**5,50**	

rot

			€
Rouge, Frankreich Vin de Pays de Coteaux de l' Ardéche angenehme Säure, unkompliziert	0,2l	**5,50**	

rot

			€
Merlot, Frankreich Vin de Pays de Coteaux de l'Ardéche, weich, fruchtig	0,2l	**5,50**	
Côtes du Rhône, Frankreich AOC Cave du Bourg-St-Andéol, gehaltvoll, würzig	0,2l	**5,50**	
JP Azeitao Tinto Portugal Rubinroter, sanfter, weicher, reifer, fruchtiger Rotwein mit traditionellen Trauben der Halbinsel Setúbal, Bacalhoa Vinhos	0,2l	**5,70**	
Marqués de Castilla Barrica, Kastilien - La Mancha, Merlot - Cabernet Sauvignon, samtig und weich, schöne Fruchtaromen mit leichten Tönen von Minze und Pfeffer	0,2l	**6,60**	

Weinschorle	0,2l	**4,30**	0,4l	**7,10**
Korea	0,2l	**4,40**	0,4l	**7,30**

Sekt

			€
Henkell Trocken Deutscher Qualitätsschaumwein, trocken	0,1l	**4,50**	
Sekt Aperol Sekt mit 1 cl Aperol [2]	0,1l	**4,60**	

Saint+Scholars-Karte DIN-lang_24S_12-23_Layout 1 03.01.24 13:26 Seite 17

Blended Whiskeys sind Verschnitte aus Single Malts oder Whiskeys unterschiedlicher Getreidesorten, die aus verschiedenen Destillerien stammen. Das Verschneiden ist eine sehr komplexe und wohlkalkulierte Kunst der Blendmeister. Sein wichtigstes Handwerkszeug hierbei ist seine Nase. Ein geblendeter Whiskey muß exakt seinem Vorgänger entsprechen, obwohl die einzelnen Bestandteile sich je nach Verlauf von deren Faßreife unterscheiden. Single bedeutet, daß der Whiskey ausschließlich aus einer Destillerie stammt und nicht mit den Erzeugnissen anderer Brennereien verschnitten wird. Malt weist auf den Rohstoff hin: Nicht irgendein Getreide, sondern nur Gerstenmalz, mit Wasser versetzt, mit Hefe vergoren und in einer Brennerei destilliert.

Irish Whiskey

		€
Paddy in Sherry, Bourbon und Rumfässern gelagert	2 cl	**4,60**
Kilbeggan ausgewogen, harmonisch, Eiche, Honig	2 cl	**4,60**
Jameson sehr mild, weich, süsslich, Holztöne, Sherry	2 cl	**4,80**
Clontarf Single Malt, sehr mild mit einer malzigen Süsse und Anklängen von Holzkohle	2 cl	**4,80**
Tullamore Dew leicht, ölig, Kräuter	2 cl	**4,80**
Black Bush vollmundig, Weihnachtsgewürze	2 cl	**5,60**
Bushmills leicht, sanft, Honigaromen	2 cl	**5,60**
Bushmills Malt Single Malt, sanft, süsslich, Honigaromen	2 cl	**5,60**
Connemara Irish Single Malt, seidig sanft mit süssem Honig, später tiefe Malz- und Fruchttöne, vollmundiges und intensives Torf, Vanille und Eichenholz	2 cl	**5,60**
The Tyrconnel Irish Single Malt, voll, fruchtig, Zitrone	2 cl	**5,60**

Saint+Scholars-Karte DIN-lang_24S_12-23_Layout 1 03.01.24 13:26 Seite 18

American Whiskey

		€
Jim Beam Rund und lieblich, klar, Hauch von Holz	2 cl	**4,60**
Jack Daniel's Aromen aus Holzkohle des Zuckerahorns	2 cl	**4,80**

Scotch Whisky

		€
Aberlour 10 years, Single Speyside Malt, malzige Süsse, Muskat, Minze	2 cl	**6,50**
Cragganmore 12 years, Single Speyside Malt, leicht, malzig, Rosinen, Blumen	2 cl	**5,70**
Speyburn Speyside Single Malt 10 years, sehr blumig, Heidekraut	2 cl	**5,50**
Glen Grant Speyside Single Malt 10 years, kräuterartig, nussig, süsslich, trocken	2 cl	**5,70**
The Glenlivet Speyside Single Malt 12 years, saftig, Malz, Gewürze, Früchte, Vanille	2 cl	**5,70**
Talisker 10 years, Single Skye Malt, kräftig, rauchig, malzig, leicht süss	2 cl	**5,70**
Talisker 18 years, Single Skye Malt, kräftig, pfeffrig, rauchig	2 cl	**12,50**

		€
Talisker Destillers Edition Single Skye Malt, Toffee, Toast, See, Pfeffer	2 cl	**8,60**
Oban 14 years, Single West-Highland Malt, zart, torfig, Seetang	2 cl	**6,20**
Glengoyne 10 years, Single West-Highland Malt klar, weich, starke Fruchtigkeit, feine Apfelnoten, leichte Grasigkeit	2 cl	**5,10**
Glenfarclas 105 Single Highland Malt, orig. cask strength 60% Vol., schwer, süsser Nektar	2 cl	**7,50**
Macallan 12years Single Highland Malt, kräftig, Korinthen	2 cl	**8,50**
Dalwhinnie 15 years, Single Highland Malt, leicht, fruchtig, torfig, Honig	2 cl	**6,10**
Scapa 16 years, Single Highland-Orkney Malt, Vanille, Ingwer, Ananas, tiefe Eichenholztöne	2 cl	**7,60**
Highland Park Orkney Highland 12 years, single Malt, herrlich süss, vollmundiges Malz, Honig, Hauch Sherry, Rauch, Heidekraut	2 cl	**6,30**
Aberfeldy Single Highlands Malt 12 years, charaktervoll, kräftig, fruchtig und im Abgang rauchig-torfig	2 cl	**6,10**

Saint+Scholars-Karte DIN-lang_24S_12-23_Layout 1 03.01.24 13:26 Seite 19

		€
Old Pulteney Single Highland Malt 12 years, Früchte und Nüsse, zarter Anflug von Sherry	2 cl	**6,00**
Royal Lochnagar Single Highland Malt 12 years, malzig, fruchtig, leicht würzig, rauchige Note	2 cl	**5,60**
Caol Ila 12 years, Single Islay Malt, leicht, torfig, pfeffrig, Oliven	2 cl	**6,00**
Ardbeg 10 years, Islay Single Malt, Karamell und Schokolade, Torftöne, Tabak und Rauch	2 cl	**6,20**
Laphroaig 10 years, Single Islay Malt, mittelschwer, Seetang, salzig, ölig	2 cl	**6,50**
Lagavulin 16 years, Single Islay Malt, kraftvoll, mächtig, Leder, Torf, Sherry	2 cl	**7,30**
Bowmore Single Islay Malt, leicht, torfig-erdig, süss	2 cl	**5,70**
Glenkinchie 12 years, Single Lowland Malt, weich, würzig, Zimt	2 cl	**6,00**

		€
Auchentoshan 12 years, Single Lowland Malt , leicht, süss, Zitrone	2 cl	**6,00**
Loch Lomond Western Lowlands fruchtig mit einer leichten Minznote	2 cl	**5,30**
Johnnie Walker Red Label Blended Scotch malzig, süss, etwas scharf	2 cl	**5,30**
Johnnie Walker Black Label Blended 12 years old whiskeys, rauchig, malzig, torfig, Vanille, Rosinen	2 cl	**5,30**
Johnnie Walker Green Label Blended 15 years old malt whiskeys, weich, intensiv malzig, leichte Islay-Töne	2 cl	**6,30**
Glenfiddich Malt, 12 years 12 years, leicht rauchig, malzig	2 cl	**6,30**
Glenfiddich Malt, 18 years 18 years, nussig, torfig, süss, Rosinen	2 cl	**8,00**
Glenmorangie Malt 10 years, würzig, blumig, malzig-süss	2 cl	**7,20**

Saint+Scholars-Karte DIN-lang_24S_12-23_Layout 1 03.01.24 13:26 Seite 20

Hot Beverages

	€
Kaffee klein[1]	3,10
Kaffee, groß[1]	4,00
Espresso[1]	3,10
Doppelter Espressso[1]	4,00
Espresso Macchiato[1,10]	3,30
Doppelter Espresso Macchiato[1,10]	4,30
Cappuccino[1,10]	3,70
Milchkaffee[1,10]	4,00
Latte Macchiato[1,10]	4,00
Milchkaffee mit Flavour[1,10] Haselnuss, Karamell, Vanille oder Amaretto	4,50
Latte Macchiato mit Flavour[1,10] Haselnuss, Karamell, Vanille oder Amaretto	4,50
Heißes Holunderwunder	3,50
Heiße Zitrone frisch gepresst	4,10

Alle Milchgetränke außer Vollmilchschokolade und weißer Schokolade auch mit laktosefreier Milch erhältlich.

		€
Cappuccino mit Flavour[1,10] Haselnuss, Karamell, Vanille oder Amaretto		4,20
Baileys Coffee mit 4 cl Baileys[1,10]		5,90
Baileys Cappuccino mit 4 cl Baileys[1,10]		6,10
Baileys Milchkaffee mit 4 cl Baileys[1,10]		6,50
Irish Coffee[1,10]		5,90
Café frappé[1,4,10]		4,10
Speedmilk[1,10] Kalte Milch im Glas, doppelter Espresso und Eiswürfel		4,50
Tee: Schwarz[1], Pfefferminz, Kamille, Früchte, Grüner, Kräuter. Feine Blatt-Tee-Sorten auf der nächsten Seite		3,20
Chai-Latte Milch, Chai-Latte-Pulver (Chai Tiger Spice)		4,00
Tee mit Rum		4,30
Grog mit 4 cl Rum		4,30
Glühwein*	0,25l	4,50
Eiskaffee*[1,10]		5,80
Eisschokolade*[10]		5,80

*nach Saison

Saint+Scholars-Karte DIN-lang_24S_12-23_Layout 1 03.01.24 13:26 Seite 21

Hot Chocolates

	€
Weisse Schokolade mit Milchschaum[10]	4,00
Weisse Schokolade mit 4cl Baileys[10] in der großen Tasse, mit extra viel Milchschaum	5,90
Schokolade mit Sahne[10] der Klassiker aus Vollmilchschokolade	4,00
Schokolade mit Schoko-Mint Flavour[10]	4,50
Schokolade mit 4cl Baileys[10] in der großen Tasse mit Sahne	5,90
Schokolade mit Rum[10] in der großen Tasse mit Sahne	5,20

Feine Blatt-Tee-Sorten

	€
im Teenetz von Westhoff:	
Mountain Top Darjeeling, blumiger Charakter	3,90
Noble Choice Darjeeling, Earl Grey, Bergamotte-Aroma	3,90
Four Secrets Grüner Tee aus China, leichter feiner Charakter	3,90
Pure Relief Weißer Tee, besonderer Grüntee. Edelster Pai Mu Tan	3,90
African Lights Rooibos Vanille, süssliches Aroma mit Vanille	3,90
Feel Well erlesene Kräuter wie Kamille, harmonisch kombiniert	3,90
Soft Soul sanfte Früchtemischung abgerundet mit Hibiskus	3,90
Sunny Spirit Zitrone und Limette, frisches Zitrusaroma	3,90

Saint+Scholars-Karte DIN-lang_24S_12-23_Layout 1 03.01.24 13:26 Seite 22

Saint+Scholars-Karte DIN-lang_24S_12-23_Layout 1 03.01.24 13:26 Seite 23

Menu Food and Drinks (engl.)

Speisekarte

SAINTS & SCHOLARS

Inhaber:
Peter Wolf
Wilhelmstraße 44 · 72074 Tübingen
Fon 0 70 71-25 64 08
e-mail: management@saints-and-scholars.de
www.saints-and-scholars.de

WLAN:
Netzwerk: Saints & Scholars
Passwort: aschii01795870

1. Koffeinhaltig
2. mit Farbstoffen
3. mit künstlichen Süßstoffen Cyclamat, Acesulfam und Aspartam (enthält Phenylalanin) und Saccharin
4. Konservierungsstoffe
5. Brennwert 100 ml=1,1kj (=0,26 kcal)
6. gefärbt mit Beta-Carotin
7. Taurin
8. Antioxidationsmittel
9. geschwärzt
10. Laktose
11. chininhaltig

Unsere Allergen-Dokumentation liegt an Theke aus

Saint+Scholars-Karte DIN-lang_24S_12-23_Layout 1 03.01.24 13:26 Seite 24

BAR - RESTAURANT - CAFÉ

SAINTS & SCHOLARS

PUBLIC HOUSE TÜBINGEN