


**BAR - RESTAURANT - CAFÉ**

**SAINTS & SCHOLARS**

**PUBLIC HOUSE TÜBINGEN**

Herzlich willkommen im

Saints & Scholars



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.

## Breakfast

Mo bis Fr: 10.00-11.30 Uhr

Sa, So und Feiertage: 10.00-13.00 Uhr €

**Basic-Frühstück** 4,50

Ofenfrisches Baguette und Butter

**Zwei Rühr- oder Spiegeleier** 7,40

dazu Butter und Toast

**Zwei Rühr- oder Spiegeleier mit Speck<sup>4</sup>** 8,40

dazu Butter und Toast

**Baked Beans** 9,50

mit Spiegelei, Speck<sup>4</sup> und gebratener Tomate,

dazu Butter und Toast

## Extras – nur in Verbindung mit einem Frühstück:

€

Ofenfrisches Baguette 2,20

Ofenfrisches Körner-Brötchen 2,40

Kochschinken<sup>4</sup> 2,20

Schwarzwälder Schinken<sup>4</sup> 2,60

Emmentaler 2,60

Ei, weich gekocht 2,60

Frischkäse 1,80

Marmelade 1,90

Erdnussbutter 1,90

Nutella 1,90

## Sweets

€

**Hausgemachter Muffin** 3,90

wechselnde Sorten

**Natur-Joghurt** mit gerösteten Nüssen und Honig 7,00

## Local & International Dishes

### Tomaten-Mozzarella-Panini

gegrilltes Brot mit hausgemachtem Basilikumpesto,  
Tomate und Mozzarella

€

11,40

### Käsespätzle aus der Pfanne

mit Champignons, Frühlingslauch und Röstzwiebeln,  
dazu ein gemischter Salat. Wahlweise mit Speck<sup>4</sup> + 1,00 €

17,40

### Paniertes Schnitzel

mit Pommes frites und Ketchup, dazu ein gemischter Salat

19,90

### Paniertes Schnitzel

mit hausgemachten Spätzle und Sauce, dazu ein gemischter Salat

21,90

### Rahmschnitzel

mit Kroketten oder hausgemachten Spätzle, dazu ein gemischter Salat

22,40

€

### Jägerschnitzel mit Champignons und Speck<sup>4</sup>

mit Kroketten oder hausgemachten Spätzle, dazu ein gemischter Salat

22,90

### Schweinerückensteak mit hausgemachter Kräuterbutter

dazu Kroketten

15,20

dazu gemischter Salat und Baguette

17,40

### Gebratene Hähnchenbruststreifen

mit hausgemachtem Hummus, Blattsalat und Pommes frites

16,70

### Falafeln

mit hausgemachtem Hummus, Blattsalat und Pommes frites

16,70

### Hausgemachte Spätzle mit Rahmsauce

9,90

### Extra Sauce

Unsere hausgemachten Saucen sind frei von Zusatzstoffen  
und Geschmacksverstärkern

2,50

**Rührei mit Salatgarnitur**

mit Champignons und Frühlingslauch, dazu Baguette,  
wahlweise mit Speck<sup>4</sup> + 1,00 €

**Gebackener Camembert mit Salatgarnitur**

dazu Preiselbeeren und Baguette

**Kartoffelpuffer mit Apfelmus****Kartoffelpuffer mit gemischtem Salat****Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung**

dazu Chilidip und Blattsalat

€  
10,90

14,00

10,50

11,70

12,20

## *Hot Snacks*

**Käse-Seele**

überbacken mit Käse, Röstzwiebeln und Tomaten

**Schinken-Seele**

überbacken mit Käse, Schinken<sup>4</sup> und Tomaten

**Salami-Seele**

überbacken mit Käse, Salami<sup>4</sup> und Tomaten

€  
8,90

8,90

8,90

## Salads

€

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

<b>Beilagensalat</b>	<b>5,90</b>
nur in Verbindung mit einem Hauptgericht	
<b>Kleiner gemischter Salat</b>	<b>9,70</b>
<b>Großer Salatteller</b>	<b>14,50</b>
mit Ei, Rohkost- und Blattsalaten	
<b>Großer Salatteller mit Schinken<sup>4</sup>- und Käsestreifen</b>	<b>15,40</b>
mit Ei, Rohkost- und Blattsalaten	

€

<b>Salat mit Schafskäse</b>	<b>17,50</b>
mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Oliven <sup>9</sup> , Peperoni und Blattsalaten	
<b>Salat mit Thunfisch</b>	<b>17,50</b>
mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Oliven <sup>9</sup> , Peperoni, Ei und Blattsalaten	
<b>Salat mit Hähnchenbrust und Champignons</b>	<b>19,00</b>
mit Kräutern der Provence und Frühlingslauch gebraten, Rohkost- und Blattsalaten	

## Burger

€

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 14,40

**Veggi-Burger** mit hausgemachtem Grünkern-Gemüse-Bratling, gebratenen Zwiebeln, Tomate, Paprika und Gurke und hausgemachter Sauce 14,30

**Veganer Burger** mit hausgemachtem Bratling, Tomaten, Gurken, Salat und hausgemachter Sauce 14,00

**Falafel-Burger** belegt mit Falafel, Schafskäse, Gurken, Tomaten, schwarzen Oliven, roten Zwiebeln und hausgemachter Knoblauch-Joghurt-Sauce 14,00

**Hamburger** mit gebratenem Rinderhack, gebratenen Zwiebeln, Tomate und Gurke und hausgemachter Sauce 12,70

**Cheeseburger** mit gebratenem Rinderhack, gebratenen Zwiebeln, Käse, Tomate und Gurke und hausgemachter Sauce 12,90

**BBQ-Burger** mit gebratenem Rinderhack, gebratenen Zwiebeln, Bacon<sup>4</sup>, Tomate, Paprika und BBQ-Sauce 13,20

€

**Chili-Cheese-Burger** 13,90

mit gebratenem Rinderhack, doppelt Käse, Tomate, roten Zwiebeln, Jalapeños<sup>9</sup> und hausgemachter Joghurt-Chili-Sauce

**Alpen-Burger** mit gebratenem Rinderhack, Emmentaler, Bacon<sup>4</sup>, 13,90

Tomate, gebratenen Zwiebeln, Röstzwiebeln und hausgemachter Sauerrahmsauce

**Alpen-Burger DELUXE** 14,90

Alpen-Burger zusätzlich mit Kartoffelpuffer und Gewürzgurken

**Greek-Burger** mit gebratenem Rinderhack, Schafskäse, Gurken, 13,90

Tomaten, schwarzen Oliven<sup>9</sup>, roten Zwiebeln und hausgemachter Knoblauch-Joghurtsauce

**Triple Burger** mit 195 g Rinderhackfleisch, doppelt Käse, Bacon<sup>4</sup>, 15,70

Gewürzgurken, Zwiebeln, Röstzwiebeln, Tomate und hausgemachter Spezialsauce

**Chili-Chicken-Burger**, belegt mit paniertem Hähnchenschnitzel, 13,70

Tomate, roten Zwiebeln, Jalapenos und hausgemachter Honig-Senf-Soße

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

## Pub Grub

### Club Sandwich

Doppeltes Sandwich mit Putenbrust, Mayonnaise, Bacon<sup>4</sup>, Tomate und knackigem Salat, garniert mit Crisps und Chilidip<sup>3,4</sup>

€

13,20

### Club Sandwich

mit Pommes frites oder Wilden Kartoffeln

14,50

### Vegetarian Club Sandwich

Doppeltes Sandwich mit Coleslaw, Käse, Tomate und knackigem Salat, garniert mit Crisps und Chilidip<sup>3,4</sup>

12,70

### Vegetarian Club Sandwich

mit Pommes frites oder Wilden Kartoffeln

14,00

### Portion Pommes frites, Kroketten oder Wilde Kartoffeln

Wilde Kartoffeln, hausgemacht aus frischen Kartoffeln mit Knoblauchdip

6,70

### Portion Süßkartoffelpommes

(Aufpreis als Beilage 2,50)

8,50

€

### Chickenwings & Chips

Marinierte Hähnchenflügel mit Pommes frites, Coleslaw und Chilidip<sup>3,4</sup>

16,20

### Crispy Chicken Chunks & Chips

Knusprig panierte Hähnchenbruststücke mit Pommes frites, Coleslaw und Chilidip<sup>3,4</sup>

16,20

### Fish & Chips

Seelachsfilet im Backteig mit Pommes frites, Coleslaw und Sauce Tartar

19,00

### Calamares & Chips


Gebackene Tintenfischringe mit Pommes frites, Coleslaw und Knoblauchdip

16,70

Dips: BBQ-Sauce, Ketchup, Mayonnaise, Knoblauch- oder Chilidip<sup>3,4</sup>.  
Extra-Dip 0,80 €.

## 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 <sup>1,2,4,8,16</sup>	0,2l	3,50	0,4l	4,50
Coca-Cola Zero <sup>1,2,3,4,8,16</sup>	0,2l	3,50	0,4l	4,50
Fritz-Kola <sup>1,2,4,8,16</sup>	0,33l	3,90		
Spezi <sup>1,2,4,8,16</sup>	0,2l	3,50	0,4l	4,50
Fanta <sup>1,2,4,8,16</sup>	0,2l	3,50	0,4l	4,50
Sprite <sup>1,2,4,8,16</sup>	0,2l	3,50	0,4l	4,50
Bitter Lemon <sup>2,3,4,8,11,16</sup>	0,2l	3,70	0,4l	5,00
Tonic Water <sup>3,4,8,11,16</sup>	0,2l	3,70	0,4l	5,00
Ginger Ale <sup>3,4,8,16</sup>	0,2l	3,70	0,4l	5,00
Apfelsaft	0,2l	3,70	0,4l	5,00
Orangensaft	0,2l	3,70	0,4l	5,00
Tomatensaft <sup>6</sup>	0,2l	3,70	0,4l	5,00

		€		€
Maracuja-Nektar	0,2l	3,70	0,4l	5,00
Sauerkirsch-Nektar	0,2l	3,70	0,4l	5,00
Johannisbeer-Nektar	0,2l	3,70	0,4l	5,00
Bananen-Nektar <sup>4</sup>	0,2l	3,70	0,4l	5,00
Kiba Nektar <sup>4</sup>	0,2l	3,70	0,4l	5,00
Holunderblütenschorle	0,2l	3,70	0,4l	5,00
Holunderblütenschorle mit Ingwer	0,2l	3,70	0,4l	5,00
Saftschorle	0,2l	3,50	0,4l	4,50
Orangina <sup>2,3,4,8,16</sup>	0,25l	3,90		
Bionade Holunder	0,33l	3,90		
Bionade Ingwer-Orange	0,33l	3,90		
Tradewind Iced Tea <sup>2,3,4,8,16</sup>	0,33l	3,90		
Pfirsich oder Lemon Lime				
Red Bull ENERGY DRINK <sup>1,2,3,4,7,8,16</sup>	 0,25l	4,90		

## *Draught Beer*

Fürstenberg Export/Radler <sup>4,8,13</sup>	0,3l	3,70
Fürstenberg Export/Radler <sup>4,8,13</sup>	0,5l	4,80
Fürstenberg Pils <sup>13</sup>	0,3l	4,00
Fürstenberg Pils <sup>13</sup>	0,5l	5,20
Paulaner Hefe-Weißbier, hell <sup>12</sup>	0,3l	3,70
Paulaner Hefe-Weißbier, hell <sup>12</sup>	0,5l	4,80
Hacker Pschorr Kellerbier <sup>13</sup>	0,3l	3,70
Hacker Pschorr Kellerbier <sup>13</sup>	0,5l	4,80
Chiemseer Hell <sup>13</sup>	0,3l	3,70
Chiemseer Hell <sup>13</sup>	0,5l	4,80
Diesel (Cola-Bier) <sup>1,2,4,8,13,16</sup>	0,3l	3,70
Diesel (Cola-Bier) <sup>1,2,4,8,13,16</sup>	0,5l	4,80

## *Irish Beer & Cider*

Guinness Stout <sup>13</sup>	0,3l	4,60
Guinness Stout <sup>13</sup>	0,5l	6,20
Kilkenny <sup>13</sup>	0,3l	4,60
Kilkenny <sup>13</sup>	0,5l	6,20
Strongbow Dry Cider, fruchtig	0,3l	4,60
Strongbow Dry Cider, fruchtig	0,5l	6,20
Stowford Dry Cider, trocken	0,3l	4,60
Stowford Dry Cider, trocken	0,5l	6,20

€

## **Bulmers Original Cider**

0,5l € 6,20

## *Bottled Beer*

€

Paulaner Weißbier, kristallklar <sup>12</sup>	0,5l	4,80
Paulaner Hefe-Weißbier, dunkel <sup>12</sup>	0,5l	4,80
Paulaner Hefe-Weißbier leicht <sup>12</sup>	0,5l	4,80
40% weniger Alkohol und Kalorien		
Paulaner Hefe-Weißbier alkoholfrei <sup>12</sup>	0,5l	4,80

Schönbuch Jäger Spezial <sup>13</sup>	0,5l	4,90
Schönbuch Lucky Experience <sup>13</sup>	0,5l	4,90

Sommerbier aus der Schönbuch Braumanufaktur, unfiltriertes  
Helles frische Zitrusnote durch Kalthopfung mit Citrahopfen

Augustiner Weiss Gold <sup>13</sup>	0,5l	4,90
-------------------------------------	------	------

Budweiser <sup>13</sup>	0,33l	4,20
-------------------------	-------	------

Pilsner Urquell <sup>13</sup>	0,33l	4,20
-------------------------------	-------	------

Colaweizen <sup>1,2,4,8,12,16</sup>	0,5l	4,80
-------------------------------------	------	------

Weizen mit Fruchtsaft <sup>6,12</sup>	0,5l	5,40
---------------------------------------	------	------

Fürstenberg alkoholfrei <sup>13</sup>	0,33l	3,90
---------------------------------------	-------	------

Stuttgarter Hofbräu Alkoholfrei <sup>13</sup>	0,5l	4,80
---	------	------

Desperados <sup>2,4,8,13</sup>	0,33l	5,20
--------------------------------	-------	------

## *Spirits & Liqueurs*

		€
Smirnoff Vodka	2 cl	4,30
Bombay Sapphire Gin	2 cl	4,70
Cuervo Tequila Silber	2 cl	4,30
Cuervo Tequila Gold	2 cl	4,30
Ouzo	2 cl	4,30
Sambuca	2 cl	4,30
Schladerer Williams	2 cl	4,70
Kirschwasser	2 cl	4,00
Bacardi	2 cl	4,20
Hennessy Cognac	2 cl	5,20
Jägermeister ice cold <sup>2</sup>	2 cl	3,90

		€
Ramazotti <sup>2</sup>	2 cl	4,20
Fernet Branca <sup>2</sup>	2 cl	4,20
Southern Comfort <sup>2</sup>	2 cl	4,70
Martini weiß/rot <sup>2</sup>	4 cl	4,20
Pernod <sup>2</sup>	4 cl	5,00
Malibu <sup>2,10,14</sup>	4 cl	5,30
Baileys on Ice <sup>1,2,10,14</sup>	4 cl	5,80
Botucal Rum Reserva Exklusiva Venezuela	2 cl	7,70
Padre Azul Tequila Blanco Super-Premium 100% Agave	2 cl	8,20

## Cocktails

		€
<b>Caipirinha mit Pitú</b>	0,3l	7,80
<b>Frozen Strawberry Daiquiri<sup>3</sup></b>	0,3l	5,20
<b>Long Island Icedea<sup>1,2,4,8,16</sup></b>	0,3l	6,20
<b>Mojito</b>	0,3l	6,20
mit frischer Minze und Havana Club		
<b>Ipanema (Alkoholfrei)</b>	0,3l	6,20
½ Limette auf Rohrzucker zerdrückt, 8 cl Maracujasaft, Ginger Ale <sup>11</sup>		
<b>Himbeer-Limetten Limo (Alkoholfrei)</b>	0,3l	3,90
mit frischer Minze	0,5l	5,90

## Longdrinks

		€
<b>Cuba Libre</b>	0,3l	7,90
mit 5 cl Captain Morgan Rum und frisch gepresstem Zitronensaft		
<b>Aperol Sprizz<sup>2,15</sup></b>	0,3l	6,00
Weisswein mit 4 cl Aperol und Mineralwasser		
<b>Campari Sprizz<sup>2,15</sup></b>	0,3l	6,00
Weisswein mit 4 cl Campari und Mineralwasser		

		€
<b>Aperol Prosecco Sprizz<sup>2,15</sup></b>	0,3l	6,30
0,15 l Sekt mit 4 cl Aperol und Mineralwasser		
<b>Campari Prosecco Sprizz<sup>2,15</sup></b>	0,3l	6,30
0,15 l Sekt mit 4 cl Campari und Mineralwasser		
<b>Lillet Wild Berry<sup>2,15</sup></b>	0,3l	6,50
Lillet Blanc, Schweppes Original Wild Berry, Wilde Beeren, Eiswürfel, im großen Weinglas serviert		
<b>Bombay Sapphire Gin<sup>1,2,3,4,8,11,16</sup></b>	4 cl	7,30
mit Tonic, Orange oder Lemon		
<b>Bacardi Cola<sup>1,2</sup></b>	4 cl	7,30
<b>Jack Daniel's Cola<sup>1,2,3,4,8,16</sup></b>	4 cl	7,90
<b>Campari<sup>2,15</sup></b>	4 cl	7,30
mit Soda oder Orange		
<b>Smirnoff Vodka<sup>3,4,8,11,16</sup></b>	4 cl	7,30
mit Lemon, Tonic oder Orange		
<b>Southern Comfort<sup>1,2,3,4,8,11,16</sup></b>	4 cl	7,30
mit Maracuja, Kirsch, Apfel, Ginger Ale oder Coca-Cola		
<b>Red Bull<sup>1,2,3,4,7,8,16</sup></b>	4 cl	7,70
mit Vodka oder Jägermeister		

## Wine

€

### weiss

#### Lehensteinsfelder Salzberg<sup>15</sup>

Riesling Qba, Württemberg, Deutschland  
feinfruchtig, leichte Säure

0,2l 6,40

#### Blanc, Frankreich<sup>15</sup>

Vin de Pays de Coteaux de l' Ardèche  
frisch, sauber, unkompliziert

0,2l 5,90

#### Sauvignon Blanc, Frankreich<sup>15</sup>

Vin de Pays de Coteaux de l' Ardèche  
klare Frucht, rassige Säure

0,2l 5,90

#### Chardonnay, Esprit Cepage, Languedoc, Frankreich<sup>15</sup>

Pays D'OC, feine, würzige, tropische Fruchtaromen,  
milde Säure

0,2l 5,90

### rosé

#### Rosé, Frankreich<sup>15</sup>

Vin de Pays de Coteaux de l' Ardèche  
fruchtig, mild

0,2l 5,90

€

### rot

#### Rouge, Frankreich<sup>15</sup>

Vin de Pays de Coteaux de l' Ardèche  
angenehme Säure, unkompliziert

0,2l 5,90

€

## rot

€

#### Merlot, Frankreich<sup>15</sup>

Vin de Pays de Coteaux de l'Ardèche, weich, fruchtig

0,2l 5,90

#### Côtes du Rhône, Frankreich<sup>15</sup>

AOC Cave du Bourg-St-Andéol, gehaltvoll, würzig

0,2l 5,90

#### JP Azeitao Tinto Portugal<sup>15</sup>

Rubinroter, sanfter, weicher, reifer, fruchtiger Rotwein mit traditionellen  
Trauben der Halbinsel Setúbal, Bacalhoa Vinhos

0,2l 5,90

#### Primitivo Puglia Poderj Di Camillo<sup>15</sup>

Würzig, fruchtiger Rotwein mit weichen Tanninen. 13,5%

0,2l 6,20

#### Weinschorle<sup>15</sup>

Korea<sup>1,2,4,8,15,16</sup>

0,2l 4,50 0,4l 7,30

0,2l 4,60 0,4l 7,50

## Sekt

€

#### Henkell Trocken<sup>15</sup>

Deutscher Qualitätsschaumwein, trocken

0,1l 4,70

#### Sekt Aperol<sup>2,15</sup>

Sekt mit 1 cl Aperol

0,1l 4,80

Blended Whiskeys sind Verschnitte aus Single Malts oder Whiskeys unterschiedlicher Getreidesorten, die aus verschiedenen Destillieren stammen. Das Verschnitten 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 4,80

### **Kilbeggan**

ausgewogen, harmonisch, Eiche, Honig

2 cl 4,80

### **Jameson**

sehr mild, weich, süsslich, Holztöne, Sherry

2 cl 5,00

€

### **Clontarf**

Single Malt, sehr mild mit einer malzigen Süsse und Anklängen von Holzkohle

2 cl 5,00

### **Tullamore Dew**

leicht, ölig, Kräuter

2 cl 5,00

### **Black Bush**

vollmundig, Weihnachtsgewürze

2 cl 5,80

### **Bushmills**

leicht, sanft, Honigaromen

2 cl 5,80

### **Bushmills Malt**

Single Malt, sanft, süsslich, Honigaromen

2 cl 5,80

### **Connemara**

Irish Single Malt, seidig sanft mit süssem Honig, später tiefe Malz- und Fruchttöne, vollmundiges und intensives Torf, Vanille und Eichenholz

2 cl 5,80

### **The Tyrconnel**

Irish Single Malt, voll, fruchtig, Zitrone

2 cl 5,80

## American Whiskey

€

### Jim Beam

Rund und lieblich, klar, Hauch von Holz

2 cl 4,80

### Jack Daniel's

Aromen aus Holzkohle des Zuckerahorns

2 cl 5,00

## Scotch Whisky

€

### Aberlour

10 years, Single Speyside Malt, malzige Süsse, Muskat, Minze

2 cl 6,70

### Cragganmore

12 years, Single Speyside Malt, leicht, malzig, Rosinen, Blumen

2 cl 5,90

### Speyburn

Speyside Single Malt 10 years, sehr blumig, Heidekraut

2 cl 5,70

### Glen Grant

Speyside Single Malt 10 years, kräuterartig, nussig, süsslich, trocken

2 cl 5,90

### The Glenlivet

Speyside Single Malt 12 years, saftig, Malz, Gewürze, Früchte, Vanille

2 cl 5,90

### Talisker

10 years, Single Skye Malt, kräftig, rauchig, malzig, leicht süß

2 cl 5,90

### Talisker

18 years, Single Skye Malt, kräftig, pfeffrig, rauchig

2 cl 12,70

€

### Talisker Distillers Edition

Single Skye Malt, Toffee, Toast, See, Pfeffer

2 cl 9,20

### Oban

14 years, Single West-Highland Malt, zart, torfig, Seetang

2 cl 6,40

### Glengoyne

10 years, Single West-Highland Malt klar, weich, starke Fruchtigkeit, feine Apfelnoten, leichte Grasigkeit

2 cl 5,30

### Glenfarclas 105

Single Highland Malt, orig. cask strength 60% Vol., schwer, süsser Nektar

2 cl 7,70

### Macallan 12years

Single Highland Malt, kräftig, Korinthen

2 cl 8,70

### Dalwhinnie

15 years, Single Highland Malt, leicht, fruchtig, torfig, Honig

2 cl 6,30

### Scapa

16 years, Single Highland-Orkney Malt, Vanille, Ingwer, Ananas, tiefe Eichenholztöne

2 cl 7,80

### Highland Park

Orkney Highland 12 years, single Malt, herrlich süß, vollmundiges Malz, Honig, Hauch Sherry, Rauch, Heidekraut

2 cl 6,50

### Aberfeldy Single

Highlands Malt 12 years, charaktervoll, kräftig, fruchtig und im Abgang rauchig-torfig

2 cl 6,30

	€
<b>Old Pulteney</b> Single Highland Malt 12 years, Früchte und Nüsse, zarter Anflug von Sherry	2 cl 6,20
<b>Royal Lochnagar</b> Single Highland Malt 12 years, malzig, fruchtig, leicht würzig, rauchige Note	2 cl 5,80
<b>Caol Ila</b> 12 years, Single Islay Malt, leicht, torfig, pfeffrig, Oliven	2 cl 6,20
<b>Ardbeg</b> 10 years, Islay Single Malt, Karamell und Schokolade, Torftöne, Tabak und Rauch	2 cl 6,40
<b>Laphroaig</b> 10 years, Single Islay Malt, mittelschwer, Seetang, salzig, ölig	2 cl 6,70
<b>Lagavulin</b> 16 years, Single Islay Malt, kraftvoll, mächtig, Leder, Torf, Sherry	2 cl 7,50
<b>Bowmore</b> Single Islay Malt, leicht, torfig-erdig, süß	2 cl 5,90
<b>Glenkinchie</b> 12 years, Single Lowland Malt, weich, würzig, Zimt	2 cl 6,20

	€
<b>Auchentoshan</b> 12 years, Single Lowland Malt , leicht, süß, Zitrone	2 cl 6,20
<b>Loch Lomond Western Lowlands</b> fruchtig mit einer leichten Minznote	2 cl 5,50
<b>Johnnie Walker Red Label Blended Scotch</b> malzig, süß, etwas scharf	2 cl 5,50
<b>Johnnie Walker Black Label Blended</b> 12 years old whiskeys, rauchig, malzig, torfig, Vanille, Rosinen	2 cl 5,50
<b>Johnnie Walker Green Label Blended</b> 15 years old malt whiskeys, weich, intensiv malzig, leichte Islay-Töne	2 cl 6,50
<b>Glenfiddich Malt, 12 years</b> 12 years, leicht rauchig, malzig	2 cl 6,50
<b>Glenfiddich Malt, 18 years</b> 18 years, nussig, torfig, süß, Rosinen	2 cl 8,20
<b>Glenmorangie Malt</b> 10 years, würzig, blumig, malzig-süß	2 cl 7,40

## Hot Beverages

€

Kaffee klein <sup>1</sup>	3,30
Kaffee, groß <sup>1</sup>	4,20
Espresso <sup>1</sup>	3,10
Doppelter Espresso <sup>1</sup>	4,20
Espresso Macchiato <sup>1,10,14</sup>	3,50
Doppelter Espresso Macchiato <sup>1,10,14</sup>	4,50
Cappuccino <sup>1,10,14</sup>	3,90
Milchkaffee <sup>1,10,14</sup>	4,30
Latte Macchiato <sup>1,10,14</sup>	4,30
Milchkaffee mit Flavour <sup>1,10,14</sup> Haselnuss, Karamell, Vanille oder Amaretto	4,70
Latte Macchiato mit Flavour <sup>1,10,14</sup> Haselnuss, Karamell, Vanille oder Amaretto	4,70
Heißes Holunderwunder	3,70
Heiße Zitrone frisch gepresst mit einer ganzen gepressten Zitrone in der großen Tasse	4,30

€

Cappuccino mit Flavour <sup>1,10,14</sup> Haselnuss, Karamell, Vanille oder Amaretto	4,30
Baileys Coffee mit 4 cl Baileys <sup>1,2,10,14</sup>	6,30
Baileys Cappuccino mit 4 cl Baileys <sup>1,2,10,14</sup>	6,90
Baileys Milchkaffee mit 4 cl Baileys <sup>1,2,10,14</sup>	7,30
Irish Coffee <sup>1,10,14</sup>	6,50
Café frappé <sup>1,10,14</sup>	4,40
Speedmilk <sup>1,10,14</sup> Kalte Milch im Glas, doppelter Espresso und Eiswürfel	4,70
Tee: Schwarz <sup>1</sup> , Pfefferminz, Kamille, Früchte, Grüner, Kräuter. Feine Blatt-Tee-Sorten auf der nächsten Seite	3,30
Chai-Latte Milch, Chai-Latte-Pulver (Chai Tiger Spice) <sup>1,10,14</sup>	4,20
Tee mit Rum <sup>1</sup>	4,50
Grog mit 4 cl Rum	4,50
Glühwein* <sup>15</sup>	0,25l 4,70
Eiskaffee* <sup>1,10,14</sup>	6,20
Eisschokolade* <sup>10,14</sup>	6,20

\*nach Saison

## Hot Chocolates

**Weisse Schokolade mit Milchschaum**<sup>10,14</sup>

**Weisse Schokolade mit 4cl Baileys**<sup>1,2,10,14</sup>

in der großen Tasse, mit extra viel Milchschaum

**Schokolade mit Sahne**<sup>10,14</sup>

der Klassiker aus Vollmilchschokolade

**Schokolade mit Schoko-Mint Flavour**<sup>10,14</sup>

**Schokolade mit 4cl Baileys**<sup>1,2,10,14</sup>

in der großen Tasse mit Sahne

**Schokolade mit Rum**<sup>10,14</sup>

in der großen Tasse mit Sahne



€	Feine Blatt-Tee-Sorten	€
4,20	<b>im Teenetz von Westhoff:</b>	
7,20	<b>Mountain Top</b> Darjeeling, blumiger Charakter	4,20
4,20	<b>Noble Choice</b> Darjeeling, Earl Grey, Bergamotte-Aroma	4,20
4,70	<b>Four Secrets</b> Grüner Tee aus China, leichter feiner Charakter	4,20
7,20	<b>Pure Relief</b> Weißer Tee, besonderer Grüntee. Edelster Pai Mu Tan	4,20
6,20	<b>African Lights</b> Rooibos Vanille, süßliches Aroma mit Vanille	4,20
	<b>Feel Well</b> erlesene Kräuter wie Kamille, harmonisch kombiniert	4,20
	<b>Soft Soul</b> sanfte Früchtemischung abgerundet mit Hibiskus	4,20
	<b>Sunny Spirit</b> Zitrone und Limette, frisches Zitrusaroma	4,20





Menu Food and Drinks (engl.)



Speisekarte



Instagram



Facebook

# SAINTS & SCHOLARS

Inhaber:

Peter Wolf

Wilhelmstraße 44 · 72074 Tübingen

Fon 0 70 71-25 64 08

e-mail: [saintsscholars2001@gmail.com](mailto:saintsscholars2001@gmail.com)

[www.saints-and-scholars.de](http://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 = 1,1 kJ (= 0,26 kcal)
  6. gefärbt mit Beta-Carotin
  7. Taurin
  8. Antioxidationsmittel
  9. geschwärzt
  10. Laktose
  11. chininhaltig
  12. Weizen-Gluten
  13. Gersten-Gluten
  14. Milch
  15. Sulfit
  16. Säuerungsmittel/Säureregulatoren
- Unsere Allergen-Dokumentation liegt an Theke aus

**BAR - RESTAURANT - CAFÉ**

**SAINTS & SCHOLARS**

**PUBLIC HOUSE TÜBINGEN**