

BAR - RESTAURANT - CAFÉ


SAINTS & SCHOLARS

PUBLIC HOUSE TÜBINGEN

A photograph of a bar interior. A red banner with white text 'WINE & SPIRITS LICENS' is visible. The background shows shelves with bottles and a bar counter. A white cursive text overlay reads 'Herzlich willkommen im Saints & Scholars'.

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 4,00

Ofenfrisches Baguette und Butter

Zwei Rühr- oder Spiegeleier 6,90

dazu Butter und Toast

Zwei Rühr- oder Spiegeleier mit Speck⁴ 7,90

dazu Butter und Toast

Baked Beans 9,00

mit Spiegelei, Speck⁴ und gebratener Tomate,
dazu Butter und Toast

Extras – nur in Verbindung mit einem Frühstück:

€

Ofenfrisches Baguette 2,20

Ofenfrisches Körner-Brötchen 2,40

Kochschinken⁴ 2,20

Schwarzwälder Schinken⁴ 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 6,50

Local & International Dishes

Tomaten-Mozzarella-Panini

gegrilltes Brot mit hausgemachtem Basilikumpesto,
Tomate und Mozzarella

Käsespätzle aus der Pfanne

mit Champignons, Frühlingslauch und Röstzwiebeln,
dazu ein gemischter Salat. Wahlweise mit Speck⁴ + 1,00 €

Paniertes Schnitzel

mit Pommes frites und Ketchup, dazu ein gemischter Salat

Paniertes Schnitzel

mit hausgemachten Spätzle und Sauce, dazu ein gemischter Salat

Rahmschnitzel

mit Kroketten oder hausgemachten Spätzle, dazu ein gemischter Salat

€

10,90

16,90

19,20

21,50

21,90

Jägerschnitzel mit Champignons und Speck⁴

mit Kroketten oder hausgemachten Spätzle, dazu ein gemischter Salat

Schweinerückensteak mit hausgemachter Kräuterbutter

dazu Kroketten

dazu gemischter Salat und Baguette

Gebratene Hähnchenbruststreifen

mit hausgemachtem Hummus, Blattsalat und Pommes frites

Falafeln

mit hausgemachtem Hummus, Blattsalat und Pommes frites

Hausgemachte Spätzle mit Rahmsauce

Extra Sauce

Unsere hausgemachten Saucen sind frei von Zusatzstoffen
und Geschmacksverstärkern

€

22,70

14,70

16,90

16,20

16,20

9,40

2,50

Rührei mit Salatgarnitur

mit Champignons und Frühlingslauch, dazu Baguette,
wahlweise mit Speck⁴ + 1,00 €

Gebackener Camembert mit Salatgarnitur

dazu Preiselbeeren und Baguette

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

dazu Chilidip und Blattsalat

€
10,40

13,50

10,00

11,20

11,70

Hot Snacks

Käse-Seele

überbacken mit Käse, Röstzwiebeln und Tomaten

Schinken-Seele

überbacken mit Käse, Schinken⁴ und Tomaten

Salami-Seele

überbacken mit Käse, Salami⁴ 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.

€

Beilagensalat

nur in Verbindung mit einem Hauptgericht

5,90

Kleiner gemischter Salat

9,20

Großer Salatteller

mit Ei, Rohkost- und Blattsalaten

14,20

Großer Salatteller mit Schinken⁴- und Käsestreifen

mit Ei, Rohkost- und Blattsalaten

14,90

Salat mit Schafskäse

mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Oliven⁹, Peperoni und Blattsalaten

€

17,00

Salat mit Thunfisch

mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Oliven⁹, Peperoni, Ei und Blattsalaten

17,00

Salat mit Hähnchenbrust und Champignons

mit Kräutern der Provence und Frühlingslauch gebraten, Rohkost- und Blattsalaten

18,50

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 13,90

Veggi-Burger mit hausgemachtem Grünkern-Gemüse-Bratling, gebratenen Zwiebeln, Tomate, Paprika und Gurke und hausgemachter Sauce 13,80

Veganer Burger mit hausgemachtem Bratling, Tomaten, Gurken, Salat und hausgemachter Sauce 13,50

Falafel-Burger belegt mit Falafel, Schafskäse, Gurken, Tomaten, schwarzen Oliven, roten Zwiebeln und hausgemachter Knoblauch-Joghurt-Sauce 13,50

Hamburger mit gebratenem Rinderhack, gebratenen Zwiebeln, Tomate und Gurke und hausgemachter Sauce 12,20

Cheeseburger mit gebratenem Rinderhack, gebratenen Zwiebeln, Käse, Tomate und Gurke und hausgemachter Sauce 12,40

BBQ-Burger mit gebratenem Rinderhack, gebratenen Zwiebeln, Bacon⁴, Tomate, Paprika und BBQ-Sauce 12,70

€

Chili-Cheese-Burger 13,40

mit gebratenem Rinderhack, doppelt Käse, Tomate, roten Zwiebeln, Jalapeños⁹ und hausgemachter Joghurt-Chili-Sauce

Alpen-Burger mit gebratenem Rinderhack, Emmentaler, Bacon⁴, 13,40

Tomate, gebratenen Zwiebeln, Röstzwiebeln und hausgemachter Sauerrahmsauce

Alpen-Burger DELUXE 14,40

Alpen-Burger zusätzlich mit Kartoffelpuffer und Gewürzgurken

Greek-Burger mit gebratenem Rinderhack, Schafskäse, Gurken, 13,40

Tomaten, schwarzen Oliven⁹, roten Zwiebeln und hausgemachter Knoblauch-Joghurtsauce

Triple Burger mit 195 g Rinderhackfleisch, doppelt Käse, Bacon⁴, 15,20

Gewürzgurken, Zwiebeln, Röstzwiebeln, Tomate und hausgemachter Spezialsauce

Chili-Chicken-Burger, belegt mit paniertem Hähnchenschnitzel, 13,20

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

extra: Chesterkäse 1,50 €, Bacon⁴ 1,70 €, Jalapeños⁹ 1,70 €, Oliven⁹ 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, Bacon⁴,
Tomate und knackigem Salat, garniert mit Crisps und Chilidip^{3,4}

Club Sandwich

mit Pommes frites oder Wilden Kartoffeln

Vegetarian Club Sandwich

Doppeltes Sandwich mit Coleslaw, Käse, Tomate und
knackigem Salat, garniert mit Crisps und Chilidip^{3,4}

Vegetarian Club Sandwich

mit Pommes frites oder Wilden Kartoffeln

Portion Pommes frites, Kroketten oder Wilde Kartoffeln

Wilde Kartoffeln, hausgemacht aus frischen Kartoffeln mit Knoblauchdip

Portion Süßkartoffelpommes

(Aufpreis als Beilage 2,50)

€

12,70

14,00

12,20

13,50

6,70

8,50

Chickenwings & Chips

Marinierte Hähnchenflügel mit Pommes frites, Coleslaw und Chilidip^{3,4}

Crispy Chicken Chunks & Chips

Knusprig panierte Hähnchenbruststücke mit Pommes frites,
Coleslaw und Chilidip^{3,4}

Fish & Chips

Seelachsfilet im Backteig mit Pommes frites, Coleslaw und Sauce Tartar

Calamares & Chips

Gebackene Tintenfischringe mit Pommes frites, Coleslaw und Knoblauchdip

Dips: BBQ-Sauce, Ketchup, Mayonnaise, Knoblauch- oder Chilidip^{3,4}.

Extra-Dip 0,80 €.

€

15,70

15,70

18,50

16,20

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 ^{1,2,4,8,16}	0,2l	3,50	0,4l	4,50
Coca-Cola Zero ^{1,2,3,4,8,16}	0,2l	3,50	0,4l	4,50
Fritz-Kola ^{1,2,4,8,16}	0,33l	3,90		
Spezi ^{1,2,4,8,16}	0,2l	3,50	0,4l	4,50
Fanta ^{1,2,4,8,16}	0,2l	3,50	0,4l	4,50
Sprite ^{1,2,4,8,16}	0,2l	3,50	0,4l	4,50
Bitter Lemon ^{2,3,4,8,11,16}	0,2l	3,70	0,4l	5,00
Tonic Water ^{3,4,8,11,16}	0,2l	3,70	0,4l	5,00
Ginger Ale ^{3,4,8,16}	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 ⁶	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 ⁴	0,2l	3,70	0,4l	5,00
Kiba Nektar ⁴	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 ^{2,3,4,8,16}	0,25l	3,90		
Bionade Holunder	0,33l	3,90		
Bionade Ingwer-Orange	0,33l	3,90		
Tradewind Iced Tea ^{2,3,4,8,16}	0,33l	3,90		
Pfirsich oder Lemon Lime				
Red Bull ENERGY DRINK ^{1,2,3,4,7,8,16}	0,25l	4,90		



Draught Beer

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

Irish Beer & Cider

Guinness Stout ¹³	0,3l	4,60
Guinness Stout ¹³	0,5l	6,20
Kilkenny ¹³	0,3l	4,60
Kilkenny ¹³	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

€

Bottled Beer

Bottled Beer

Bulmers Original Cider	0,5l	6,20
Paulaner Weißbier, kristallklar ¹²	0,5l	4,80
Paulaner Hefe-Weißbier, dunkel ¹²	0,5l	4,80
Paulaner Hefe-Weißbier leicht ¹²	0,5l	4,80
40% weniger Alkohol und Kalorien		
Paulaner Hefe-Weißbier alkoholfrei ¹²	0,5l	4,80
Schönbuch Jäger Spezial ¹³	0,5l	4,90
Schönbuch Lucky Experience ¹³	0,5l	4,90
Sommerbier aus der Schönbuch Braumanufaktur, unfiltriertes Helles frische Zitrusnote durch Kalthopfung mit Citrahopfen		
Augustiner Weiss Gold ¹³	0,5l	4,90
Budweiser ¹³	0,33l	4,20
Pilsner Urquell ¹³	0,33l	4,20
Colaweizen ^{1,2,4,8,12,16}	0,5l	4,80
Weizen mit Fruchtsaft ^{6,12}	0,5l	5,40
Fürstenberg alkoholfrei ¹³	0,33l	3,90
Desperados ^{2,4,8,13}	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 ²	2 cl 3,90

	€
Ramazotti ²	2 cl 4,20
Fernet Branca ²	2 cl 4,20
Southern Comfort ²	2 cl 4,70
Martini weiß/rot ²	4 cl 4,20
Pernod ²	4 cl 5,00
Malibu ^{2,10,14}	4 cl 5,30
Baileys on Ice ^{1,2,10,14}	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

€

Caipirinha mit Pitú	0,3l	7,80
Frozen Strawberry Daiquiri³	0,3l	5,20
Long Island Icetea^{1,2,4,8,16}	0,3l	6,20
Mojito	0,3l	6,20
mit frischer Minze und Havana Club		
Ipanema (Alkoholfrei)	0,3l	6,20
¹ / ₂ Limette auf Rohrzucker zerdrückt, 8 cl Maracujaft, Ginger Ale ¹¹		
Himbeer-Limetten Limo (Alkoholfrei)	0,3l	3,90
mit frischer Minze		

Longdrinks

€

Cuba Libre	0,3l	7,90
mit 5 cl Captain Morgan Rum und frisch gepresstem Zitronensaft		
Aperol Sprizz^{2,15}	0,3l	6,00
Weisswein mit 4 cl Aperol und Mineralwasser		
Aperol Prosecco Sprizz^{2,15}	0,3l	6,30
0,15 l Sekt mit 4 cl Aperol und Mineralwasser		

€

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

Wine

€

weiss

Lehensteinsfelder Salzberg¹⁵
Riesling Qba, Württemberg, Deutschland
feinfruchtig, leichte Säure

0,2l 6,20

Blanc, Frankreich¹⁵
Vin de Pays de Coteaux de l' Ardèche
frisch, sauber, unkompliziert

0,2l 5,90

Sauvignon Blanc, Frankreich¹⁵
Vin de Pays de Coteaux de l' Ardèche
klare Frucht, rassige Säure

0,2l 5,90

Chardonnay, Esprit Cepage, Languedoc, Frankreich¹⁵
Pays D'OC, feine, würzige, tropische Fruchtaromen,
milde Säure

0,2l 5,90

rosé

Rosé, Frankreich¹⁵
Vin de Pays de Coteaux de l' Ardèche
fruchtig, mild

0,2l €
5,90

rot

Rouge, Frankreich¹⁵
Vin de Pays de Coteaux de l' Ardèche
angenehme Säure, unkompliziert

0,2l €
5,90

rot

€

Merlot, Frankreich¹⁵
Vin de Pays de Coteaux de l' Ardèche, weich, fruchtig

0,2l 5,90

Côtes du Rhône, Frankreich¹⁵
AOC Cave du Bourg-St-Andéol, gehaltvoll, würzig

0,2l 5,90

JP Azeitao Tinto Portugal¹⁵
Rubinroter, sanfter, weicher, reifer, fruchtiger Rotwein mit traditionellen
Trauben der Halbinsel Setúbal, Bacalhoa Vinhos

0,2l 5,90

Primitivo Puglia Poderj Di Camillo¹⁵
Würzig, fruchtiger Rotwein mit weichen Tanninen. 13,5%

0,2l 6,20

Weinschorle¹⁵ 0,2l 4,50
Korea^{1,2,4,8,15,16} 0,2l 4,60

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

Sekt

€

Henkell Trocken¹⁵
Deutscher Qualitätsschaumwein, trocken

0,1l 4,70

Sekt Aperol^{2,15}
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 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	4,80
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

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

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

Hot Beverages

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

€

Hot Chocolates

Weisse Schokolade mit Milchschaum^{10,14}

Weisse Schokolade mit 4cl Baileys^{1,2,10,14}

in der großen Tasse, mit extra viel Milchschaum

Schokolade mit Sahne^{10,14}

der Klassiker aus Vollmilchschokolade

Schokolade mit Schoko-Mint Flavour^{10,14}

Schokolade mit 4cl Baileys^{1,2,10,14}

in der großen Tasse mit Sahne

Schokolade mit Rum^{10,14}

in der großen Tasse mit Sahne



€ Feine Blatt-Tee-Sorten €

4,20

im Teenetz von Westhoff:

7,20

Mountain Top

Darjeeling, blumiger Charakter

4,20

Noble Choice

Darjeeling, Earl Grey, Bergamotte-Aroma

4,70

Four Secrets

Grüner Tee aus China, leichter feiner Charakter

7,20

Pure Relief

Weißer Tee, besonderer Grüntee. Edelster Pai Mu Tan

6,20

African Lights

Rooibos Vanille, süßliches Aroma mit Vanille

Feel Well

erlesene Kräuter wie Kamille, harmonisch kombiniert

Soft Soul

sanfte Früchtemischung abgerundet mit Hibiskus

Sunny Spirit

Zitrone und Limette, frisches Zitrusaroma

4,10

4,10

4,10

4,10

4,10

4,10

4,10

4,10



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

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
 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