



NEUNER DELI



SPEISEKARTE





NEUNER DELI FEINE GASTRONOMIE

Das Mineralbad Berg ist schon lange fest im Leben der Stuttgarter verankert. Denn schon Mitte des 19. Jahrhunderts errichtete der damalige Hofgärtner Friedrich Neuner das „Bad am königlichen Park“ auf einer Mineralquelle. Das Bad war unter anderem bekannt für das größte Mineralschwimmbecken in Deutschland und in der Gesellschaft der „stressgeplagten“ Städter des schwäbischen Kessels schnell sehr angesehen.

Aber nicht nur aufgrund der heilenden Eigenschaften des mineralischen Wassers oder der Dampfbäder pilgerten die Stuttgarter ins Mineralbad Berg. Nein, hier galt: „Sehen und gesehen werden“. Wer in der Gesellschaft etwas auf sich hielt, ließ hier die Seele baumeln. Friedrich Neuner selbst war immer offen für Neues und entwickelte das Bad

beständig weiter – sei es baulich oder durch Veranstaltungen wie einem Kurtheater oder verschiedenen Ausstellungen. Umgangssprachlich hieß das Mineralbad bei vielen nach seinem Gründer einfach nur: „Das Neuner“.

Neben dem Namen, lebt die Tradition des ursprünglichen Bades auch durch die kulinarische Palette im NEUNER Deli weiter.

Bei der Auswahl unserer Zutaten legen wir Wert auf regionale und nachhaltig produzierte Lebensmittel. Wir bieten traditionell schwäbische Gerichte und – im Sinne des Hofgärtners – auch immer wieder neue aufregende Kreationen an. Im NEUNER Deli verbinden wir das Gesunde mit dem Leckeren. Gönnen Sie sich eine Auszeit und lassen Sie sich von uns kulinarisch verwöhnen.





ZUM START

Kürbiscremesuppe ^{g, i, k} mit Brot ^a 6,00 €



+++

**WECHSELNDE
TAGESESSEN**

+++





VITALITÄT AUF DEM TELLER

Zu jedem Salat bekommen Sie Brot ^a dazu.

Beilagensalat ^{g, hk, j, k, n, 1, 3} 6,00 €

Salate der Saison, Gurke, Kirschtomaten, Karotten, Cashewnüsse, Rohkost und hausgemachtes Balsamico-Dressing

Klassischer Salat ^{g, hk, j, k, n, 1, 3} 11,00 €

Salate der Saison, Gurke, Kirschtomaten, Karotten, Cashewnüsse, Rohkost und hausgemachtes Balsamico-Dressing

Hirten-Salat ^{g, j, 1, 3, 6} 12,00 €

Salate der Saison, Gurke, Kirschtomaten, rote Zwiebeln, Oliven, Peperoni, Hirtenkäse und hausgemachte Kräutervinaigrette

Fitness-Salat ^{g, hk, j, k, n, 1, 3} 12,00 €

Salate der Saison mit Hüttenkäse, Avocado, Karotten, Gurke, Kirschtomaten, Parmesan, Sonnenblumenkerne, Cashewnüsse und hausgemachtes Balsamico-Dressing

Thunfisch-Salat ^{d, g, 1, 2, 3, 6} 13,00 €

Salate der Saison, Gurke, Kirschtomaten, rote Zwiebeln, Oliven, Peperoni, eingelegter Thunfisch und Zitronen-Joghurt-Dressing

Power-Salat ^{g, hk, j, k, n, 1, 3} 13,00 €

Salate der Saison mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, Avocado, Gurke, Kirschtomaten, Karotten, Parmesan, Sonnenblumenkerne, Cashewnüsse und Kräuter-Joghurt-Dressing





FLAMMKUCHEN UND WRAPS

Flammkuchen „Elsässer Art“ ^{a, g, 2, 3} 10,50 €
mit Speck, Zwiebeln, Schmand-Kräuter-Soße

Flammkuchen „Caprese“ ^{a, g} 10,50 €
mit Mozzarella, Tomaten, frisches Basilikum,
Schmand-Kräuter-Soße

Flammkuchen „Griechische Art“ ^{a, g, 1, 2, 3, 6} 10,50 €
mit Mozzarella, Tomaten, Oliven, Zwiebeln,
Peperoni, Hirtenkäse und Schmand-Kräuter-Soße

Flammkuchen „Tonno“ ^{a, d, g} 10,50 €
mit Thunfisch, Zwiebeln, Mozzarella,
Schmand-Kräuter-Soße

Avocado Wrap ^{a, hk, k, m, n, 1, 3, 10, 11, E, V} 9,50 €
frischer Salat, Avocado,
Kirschtomaten, Gurken, Mais,
Schmand-Kräuter-Soße, Salatgarnitur



Thunfisch Wrap ^{a, hk, g, k, m, n, 1, 3, 10, 11, E, V} 9,50 €
frischer Salat, Kirschtomaten, Mais
und Kräuter-Sauerrahm-Sauce, Salatgarnitur

Hähnchen Wrap ^{a, hk, g, k, m, n, 1, 3, 10, 11, E, V} 9,50 €
frischer Salat, Kirschtomaten, Gurke, Mais,
Hähnchenstreifen und hausgemachte
Schmand-Kräuter-Soße, Salatgarnitur





FÜR DEN GROSSEN GENUSS

Spinat-Kichererbsen-Pfanne ^{hk, k, 2, 3} 11,00 €
Spinat, Zwiebeln, Ingwer, Kichererbsen,
Basmatireis in würziger Tomatensoße



Veganes Thai-Curry ^{hk, k, E} 11,00 €
mit frischem Gemüse
in Kokos-Curry-Soße und Basmatireis



Pasta Bergiana ^{a, j, k, n, 1, 3} 13,00 €
Nudeln mit Hähnchenstreifen, Brokkoli
und Bergkäse-Sahne-Soße, Salatgarnitur

Geröstete Maultaschen ^{a, c, hk, 1, 2, V} 13,00 €
mit Bio-Ei, Zwiebeln, Kartoffelsalat und Salatgarnitur

Käsespätzle ^{a, c, g, hk, j, k, n, 1, 3} mit Beilagensalat 13,00 €

Thai-Curry-Hähnchen ^{hk, k, E} 13,00 €
mit frischem Gemüse in Kokos-Curry-Soße
und Basmatireis

Spinat-Kichererbsen-Hähnchen ^{hk, k, 2, 3} 13,00 €
Spinat, Zwiebeln, Ingwer, Hähnchenstreifen,
Kichererbsen, Basmatireis in würziger Tomatensoße



ZART-SÜSSER GENUSS

Hausgemachter Kuchen 4,00 €
verschiedene Sorten, Stück

Italienische Cannoli 2,00 €
verschiedene Sorten, je

Magnum Eis 3,00 €
verschiedene Sorten, je

Allergene- und Zusatzstoffkennzeichnung:

| | | |
|------------------------|---------------------------------------|---------------------|
| 1 Farbstoff | 17 chininhaltig | g Milch |
| 2 Konservierungsstoffe | 18 enthält Schwefeldioxid und Sulfite | h Schalenfrüchte |
| 3 Antioxydationsmittel | a Getreide | hk Kaschunuss |
| 4 Geschmacksverstärker | ag G-Gerste | i Sellerieerzeugnis |
| 5 geschwefelt | ah G-Hafer | j Senferzeugnis |
| 6 geschwärzt | aw G-Weizen | k Sesamerzeugnis |
| 7 gewachst | b Krebserzeugnisse | l Weichtiere |
| 8 mit Phosphat | c Eierzeugnisse | m Süßlupine |
| 9 mit Süßungsmittel | d Fischerzeugnisse | n Schwefeldioxid |
| 10 mit Säuerungsmittel | e Erdnusserzeugnisse | E Emulgator |
| 11 mit Stabilisatoren | f Sojaerzeugnisse | V Verdickungsmittel |
| 12 koffeinhaltig | | |



NEUNER DELI

Inhaber Ari Fariss
im Mineralbad Berg
Am Schwanenplatz 9
70190 Stuttgart
Telefon +49 176 80591115
info@neuner-stuttgart.de

