

Speisen

Butterbrezel ^{N,F}	2,50 EUR
Laugenstange vegetarisch ^{N,F} mit Frischkäse, Rucola und Kirschtomaten	4,50 EUR
Littmanns Theaterhappen ^{N,F,I,J,4,3,2,5} 3 Mini-Laugenbrötchen belegt mit italienischem Landschinken, Mailänder Salami und Frischkäse	8,00 EUR
Stuttgarter Leckerbissen Trio ^{F,I,J,C,4,2,5} 3 Canapés, belegt mit italienischem Landschinken, gebeiztem Lachs & Tete de Moine	9,00 EUR
Stuttgarter Leckerbissen Quartett ^{F,I,J,C,4,2,5} 4 Canapés, belegt mit italienischem Landschinken, Mozzarella und getrockneten Tomaten, gebeiztem Lachs & Tete de Moine	12,00 EUR
Stuttgarter Leckerbissen Trio vegetarisch ^{F,7} 3 Canapés, belegt mit Antipasti-Gemüse, Mozzarella und getrockneten Tomaten & Tete de Moine	9,00 EUR
Akkord vom Adria-Lachs ^{N,F,C} Lachsmousse, Lachstartar, gebeizter und geräucherter Lachs, serviert mit Brot	11,50 EUR
Antipasti-Teller ^{N,F,I,J,4,5,7,2,7} Italienischer Landschinken, Mailänder Salami, Tomate mit Büffelmozzarella, Frischkäsebällchen im Sesam-Mantel und Antipasti Gemüse, serviert mit Brot	11,50 EUR
Auf Vorbestellung erhältlich (einen Tag im Voraus)	
Käseteller ^{N,F,7} mit Brie de Moux, Parmiggiano, Chèvre d'Argental (Ziegenkäse) & Munster Käse, serviert mit Brot	11,50 EUR
Stuttgarter Leckerbissen Trio vegan ⁷ 3 Canapés, belegt mit Antipasti-Gemüse, veganem Frischkäse, Kirschtomaten-Carpaccio und Olivenpesto	10,50 EUR
Speisemeisterei Menü ^{N,C,E,I,B,3} Hausgebeiztes Lachsfilet: Hafersalat Gurke Buttermilch-Schnittlauchsud Kokos-Zitronengras-Panna Cotta: Karotte Cous Cous Erdnüsse Minze Dattelcreme Popcorncreme: Johannisbeeren Krokant	13,50 EUR
Kaffee und Tee	
Hochland Espresso	2,50 EUR
Hochland Kanne Kaffee	6,00 EUR
Hochland Café Crema	3,00 EUR
Hochland Cappuccino	3,50 EUR
Hochland Tee, verschiedene Sorten	3,00 EUR

SPEISEMEISTEREI
Schloss Hohenheim



Foto: Martin Siegmund

Sehr geehrte Gäste!
Im Anschluss an die Vorstellung freuen wir uns
auf Ihren Besuch in unserer Theaterkantine.
Ihr Team von List & Scholz bietet eine Auswahl an
Speisen (kalt / warm) und verschiedenen Getränken.

Gerne nehmen wir an Vorstellungstagen der Oper von
14.00–16.00 Uhr Ihre telefonische Reservierung
für die Pause entgegen! - Tel 0711 99 79 39 90

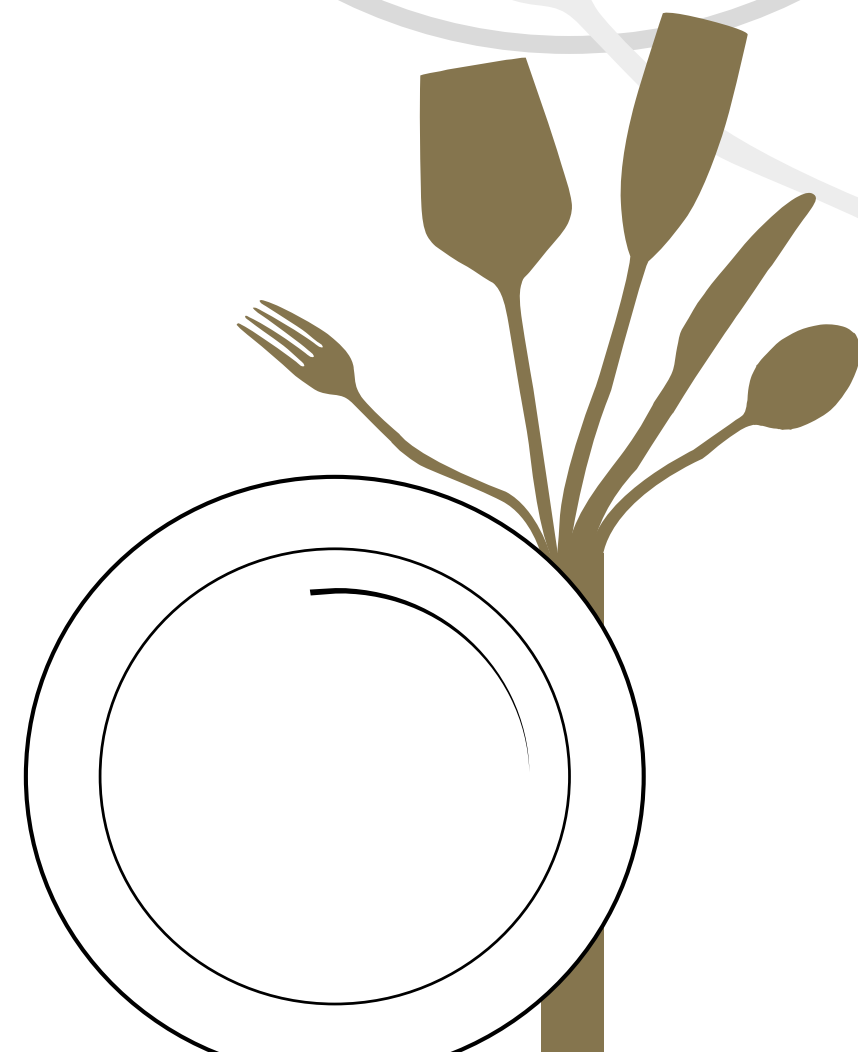
Jederzeit können Sie Ihre Reservierung
über unseren Onlineshop aufgeben
www.listundschol.de/vorbestellung

List & Scholz teatro GmbH
Oberer Schlossgarten 6 – 70173 Stuttgart
www.listundschol.de

Geschenkgutscheine erhalten Sie per E-Mail unter
staatstheater@listundschol.de oder telefonisch
zu unseren Bürozeiten.



Speisen und Getränke Opernhaus



Spritz-Cocktails

Insider / Spritz

Lillet VIVE Lillet Blanc (Franz. Weinaperitiv), Tonic Water ^{6,12} , Minze, Gurke	0,2l	7,50 EUR
Aperol Spritz Aperol ^{1,3} , Prosecco ¹³ , Soda Water, Orange ¹¹	0,2l	7,50 EUR
INGE Handgemachter Ingwersirup aus München, Prosecco ¹³ , Soda Water, Limette ¹¹ , Minze	0,2l	7,50 EUR
HUGO Tübinger Holunderblütenwunder, Prosecco ¹³ , Soda Water, Limette ¹¹ , Minze	0,2l	7,50 EUR

Klassiker

Campari Orange Campari ¹ , Orangensaft, Orange ¹¹	0,2l	7,00 EUR
Campari Soda Campari ¹ , Soda Water, Limette ¹¹	0,2l	7,00 EUR
GINSTR Tonic Stuttgart Dry Gin, Tonic Water ^{6,12} , Limette ¹¹	0,2l	10,50 EUR

Alkoholfrei

Primadonna Orangen-, Maracuja-, Grapefruit- und Ananassaft, Grenadine ¹ , Physalis	0,2l	4,50 EUR
INGE Schorle Handgemachter Ingwersirup aus München, Mineralwasser, Limette ¹¹ , Minze	0,2l	4,50 EUR

Alkoholfreie Getränke

Teinacher medium oder still	0,25l 0,75l	3,00 EUR 7,50 EUR
Vaihinger Orangensaft	0,2l	3,00 EUR
Schwarzwald Apfelschorle	0,25l	3,50 EUR
Schwarzwald Limo Holunderbeeren¹	0,25l	3,50 EUR
Schwarzwald Limo Cola^{1,9}	0,25l	3,50 EUR
Schwarzwald Limo Orange¹	0,25l	3,50 EUR
Schwarzwald Limo Bitter Lemon^{5,12}	0,25l	3,50 EUR
Schwarzwald Limo Tonic Water^{6,12}	0,25l	3,50 EUR

Bier

CD Pils - Dinkelacker^P	0,33l	4,00 EUR
CD Pils - Dinkelacker alkoholfrei^P	0,33l	4,00 EUR

Weine

VDP Weingut Aldinger – Fellbach		
2018 Rebhuhn Riesling¹³	0,2l	7,00 EUR
VDP Gutswein I trocken I Edelstahl Spritzig, Granny Smith, Steinobst		
2018 Bentz Rosé Cuvée¹³	0,2l	7,00 EUR
VDP Gutswein I trocken I Edelstahl Frisch, Saftig, Himbeere, Feine Würze		
2017 Lemberger¹³	0,2l	7,50 EUR
VDP Gutswein I trocken I Ausbau in gereiften Bariquefässern I Frisch, filigrane Körper, Cassis, Brombeere		
Bottega Vinai – Italien, Trentino		
Norico Bianco D.O.C.¹³	0,2l	7,00 EUR
Cuvée aus Chardonnay, Sauvignon Blanc und Nosolia		
Norico Rosso D.O.C.¹³	0,2l	7,00 EUR
Cuvée aus Teroldego, Merlot und Cabernet Sauvignon		

Weinschorle

Weinschorle – weiss, rosé, rot¹³	0,2l	4,50 EUR
--	------	----------

Allergene & Zusatzstoffe

Enthaltene Allergene: A = Krebstiere, B = Eier und Eierzeugnisse, C = Fische und Fischerzeugnisse, D = Erdnüsse und Erdnusszeugnisse, E = Soja und Sojaerzeugnisse, F = Milch und Milchprodukte einschließlich Laktose, G = Schalenfrüchte (Nüsse), H = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, I = Senf und Senferzeugnisse, J = Sesamsamen, K = Schwefeldioxid und Sulfite, L = Lupinen, M = Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Calamare, Austern)

Enthaltene Glutene: N = Weizen, O = Roggen, P = Gerste, R = Grünkern, S = Dinkel, T = Verwandte Getreidearten und Urkornarten wie Kamut und Einkorn

Enthaltene Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Süßungsmitteln, 4 = mit Phosphat, 5 = mit Antioxidationsmitteln, 6 = mit Geschmacksverstärkern, 7 = geschwärzt, 8 = enthält Phenyloninquelle, 9 = koffeinhaltig, 10 = geschwefelt, 11 = gewachst, 12 = chininhaltig, 13 = enthält Sulfite

Sc = Schwein, Ri = Rind, Ge = Geflügel, Fi = Fisch, Ve = Vegetarisch, E300 = Ascorbinsäure, E260 = Essigsäure

Sekt/Champagner

Champagner

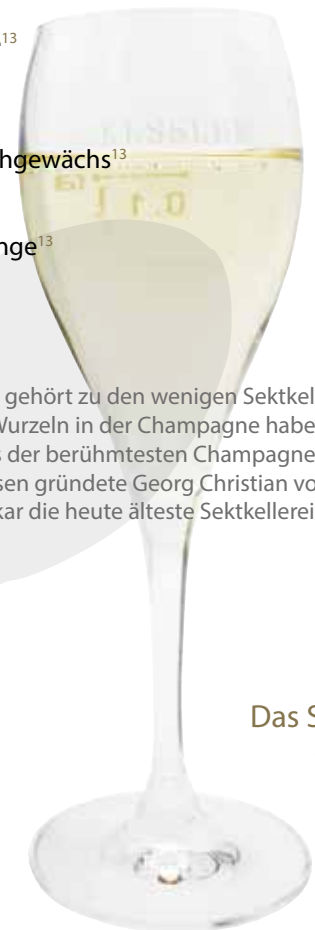
Perrier-Jouët Grand Brut¹³	0,1l 0,375l 0,75l	10,50 EUR 33,00 EUR 70,00 EUR
Perrier-Jouët Blason Rosé¹³	0,75l	90,00 EUR

Seit fast zwei Jahrhunderten setzt das 1811 gegründete Champagnerhaus Perrier-Jouët, Avenue de Champagne in Epernay, unaufhörlich sein Streben nach Perfektion und Qualität fort. Davon überzeugt zunächst das erstklassige Terroir, das nahezu ausschließlich als Grands Crus eingestuft ist. Das Champagnerhaus Perrier-Jouët beschließt 1847, den Zuckergehalt in seinen Cuvées drastisch zu senken, damit diese die gesamte Feinheit seiner Assemblagen entfalten können. Es ist sozusagen die „Wiedergeburt“ des Champagners und die Sternstunde der ersten wahren trockenen Cuvée Brut de Champagne.

Sekt

Kessler Sekt Cabinet brut¹³	0,1l 0,2l 0,75l	5,50 EUR 11,00 EUR 40,00 EUR
Kessler Sekt rosé¹³	0,1l 0,2l 0,75l	5,50 EUR 11,00 EUR 40,00 EUR
Kessler Sekt Hochgewächs¹³ Chardonnay Brut	0,1l 0,75l	7,00 EUR 44,00 EUR
Kessler Sekt Orange¹³	0,1l	5,50 EUR

Das Haus KESSLER gehört zu den wenigen Sektkellereien Deutschlands, die ihre historischen Wurzeln in der Champagne haben. Mit seinem als Teilhaber und Direktor eines der berühmtesten Champagnerhäuser in Reims gesammelten Wissen gründete Georg Christian von Kessler am 1. Juli 1826 in Esslingen am Neckar die heute älteste Sektkellerei Deutschlands.



Das Stuttgarter
Opernglas

