



# Herzlich willkommen im **DeSi** im TOWER

Welcome to DeSi in TOWER

LIEBE GÄSTE,

in fantastischer Atmosphäre, bei atemberaubendem Ausblick, verwöhne ich Sie persönlich mit feinen klassischen und traditionellen Gerichten und überrasche Sie mit raffinierten Genussideen der modernen Art. Die Zutaten für mein Verwöhnprogramm wähle ich sorgsam und beziehe sie vorzugsweise aus der Region. Gemeinsam mit meinem Team wünsche ich Ihnen eine angenehme Zeit hier bei uns im DeSi im TOWER.

DEAR GUESTS,

In a fantastic atmosphere with stunning view I'll indulge you with fine classical and traditional meals and I want to surprise you as well with fancy ideas of enjoyment of a modern kind of cooking. I choose the ingredients for my culinary indulgement program very carefully and prefer to purchase locally grown products. Together with my team I wish you a pleasant time here at DeSi in TOWER.

Ihr Kevin Rudolph  
und das gesamte DeSi Team  
and the whole DeSi team

A handwritten signature in black ink that reads "Kevin R." with a period at the end.

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Unsere Preise sind inkl. MwSt und verstehen sich in Euro.

Our prices are included VAT and quoted in Euro.

DeSi im TOWER

Günther-Ziehl-Straße 1 74635 Kupferzell +49 7940 1690500

[www.desi-im-tower.de](http://www.desi-im-tower.de) [info@desi-im-tower.de](mailto:info@desi-im-tower.de)



## DeSi SPEZIALITÄTEN

### DeSi SPECIALITIES

<b>SCHWÄBISCHER WURSTSALAT  </b> <b>GEIFERTSHOFENER HEUMILCHKÄSE   SCHWARZWURST  </b> <b>FRISCHES BAUERNBROT</b> Swabian sausage salad   cheese from "Geifertshofen"   black pudding   fresh farmhouse bread	12,90
<b>RINDERFILETSPITZEN   SPÄTZLE   URWALDPFEFFERSAUCE</b> Beef fillet tips   spaetzle   pepper sauce	21,90
<b>GESCHMORTES SPANFERKELBÄCKLE  </b> <b>WURZELGEMÜSE   KARTOFFELGRATIN</b> Braised cheeks from suckling pig   root vegetables   potato gratin	19,90
<b>RIB-EYE STEAK, CA. 500G, VOM HOHENLOHER WEIDERIND,</b> <b>4 WOCHEN AM KNOCHEN GEREIFT   SÜßKARTOFFELPOMMES  </b> <b>HAUSGEMACHTE KRÄUTERBUTTER</b> Rib-eye steak, ca. 500g, from the "Hohenlohe free-range beef", matured on the bone for 4 weeks   sweet potato fries   homemade herb butter	33,90
<b>LACHSNUDELN   KIRSCHTOMATEN   PAPRIKA-PESTO</b> Pasta with salmon   cherry tomatoes   bell pepper pesto	16,90



## Vorspeisen

### Starters

- PASTETE VOM HOHENLOHER WILD | 11,90  
FELDSALAT | BIRNE | PREISELBEER-VINAIGRETTE  
Venison pâté | lamb's lettuce | pear | cranberry-vinaigrette
- ZIEGENKÄSE-PRALINE | PARMESANKÖRBCHEN | WILDKRÄUTERSALAT 14,90  
Goat cheese praline | parmesan | wild herb salad
- RINDERFILET CARPACCIO VOM HOHENLOHER WEIDERIND | 15,90  
PARMESAN | WILDKRÄUTERSALAT | BALSAMICO-VINAIGRETTE  
Beef fillet carpaccio from the "Hohenlohe free-range beef" | parmesan |  
wild herb salad | balsamic vinaigrette

## Suppen

### Soups

- MARONENCREMESUPPE | MANDEL-HONIG-CROÛTONS 5,90  
Chestnut cream soup | almond-honey croûtons
- RINDERKRAFTBRÜHE | FLÄDLE 4,90  
Beef broth | pancake strips

## Salate

### Salads

- BUNTER GEMISCHTER BEILAGENSALAT | 4,90  
DRESSING DER SAISON  
Mixed side salad | dressing of the season

*Künzelsau - Hohenlohe*





## Salate

### Salads

GROßER BUNTER SALAT | DRESSING DER SAISON 9,90  
Large mixed salad | dressing of the season

GROßER BUNTER SALAT | HÄHNCHENBRUSTFILET | 15,90  
DRESSING DER SAISON | PARMESAN  
Large mixed salad | chicken breast fillet | dressing of the season | parmesan

## Hauptgerichte

### Main courses

#### SCHWEIN PORK

„DESI TÜRMCHEN“ | HOHENLOHER SCHWEINEFILET | 19,90  
WALDPILZRAGOUT | KARTOFFELGRATIN  
“DeSi” Tower | pork fillet from “Hohenlohe” | mushroom ragout | potato gratin

#### RIND BEEF

SCHWÄBISCHER ZWIEBELROSTBRATEN |  
RÖSTZWIEBELN | MAULTASCHE | HAUSGEMACHTE SPÄTZLE | BRATENJUS  
Swabian „Zwiebelrostbraten“ (fried beef and onions with gravy) |  
fried onions | swabian pocket | spaetzle | gravy

*WAHLWEISE MIT:  
you can choose between:*

HOHENLOHER RINDERRÜCKEN 19,90  
Saddle of beef

HOHENLOHER RINDERFILET 35,90  
Beef fillet steak

HOHENLOHER SAUERBRATEN | 16,90  
HAUSGEMACHTE SEMMELKNÖDEL | PREISELBEEREN  
Braised beef (marinated in vinegar) | homemade bread dumplings | cranberries



# Hauptgerichte

Main courses

RIND  
BEEF

WIENERSCHNITZEL VOM HOHENLOHER KALB | 22,90  
RÖSTKARTOFFELN | KAPER & SARDELLE | PREISELBEEREN  
Wiener schnitzel from the "Hohenlohe calf" | roast potatoes |  
caper & anchovy | cranberries

HOHENLOHER RINDERFILET | STEAKHOUSE POMMES | 32,90  
GEGRILLTES GEMÜSE | URWALDPFEFFERSAUCE  
Beef fillet steak | steakhouse fries | grilled vegetables | pepper sauce

HÄHNCHEN  
CHICKEN

FRANZÖSISCHES MAISHÄHNCHEN | NUDELRISSOTTO | PARMESAN 18,90  
French chicken | orzo risotto | parmesan

FISCH  
FISH

ZANDERFILET | TAGLIATELLE | WURZELGEMÜSE 19,90  
Pike-perch fillet | tagliatelle | root vegetables

VEGETARISCH  
VEGETARIAN CUISINE

NUDELRISSOTTO | PARMESAN | WALDPILZE 16,90  
Orzo risotto | parmesan | mushrooms

Big Ben - London

