



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.





VITALITÄT AUF DEM TELLER

Zu jedem Salat bekommen Sie Brot ^a dazu.

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

Schweizer Wurstsalat ^{g, j, 1, 2, 3} 11,00 €

mit würzigem Käse, frischem Paprika und Essiggurken

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, Sonnenblumenkernen, Cashewnüssen und Kräuter-Joghurt-Dressing



FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Wilde Kartoffeln ^g 6,00 €

mit hausgemachtem Schmand-Kräuter-Dip

Rote im Brötchen ^{a, j, 2, 3} 6,00 €

+++

**WECHSELNDE
TAGESESSEN**

+++





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, frischem 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

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

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

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



FÜR DEN GROSSEN GENUSS

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



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

Fleischküchle ^{g, hk, j, k, n, 1, 3, V} 13,50 €
mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur

Seelachsfilet paniert ^{g, hk, j, k, n, 1, 3, V} 14,50 €
mit Kartoffelsalat, Zitrone,
Remoulade und Salatgarnitur

Allergene- und Zusatzstoffkennzeichnung:

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



NEUNER DELI

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

