

Restaurant Dolce Vita

Liebe Gäste,

Herzlich Willkommen in der Gastronomie des Holiday Inn Stuttgart.

Wir freuen uns, Sie heute als Gast verwöhnen zu dürfen und hoffen, dass wir Ihren Wünschen entsprechen und Sie sowohl mit Speisen und Getränken als auch mit unserem Service zufrieden sind.

Unser Küchenteam, unter Küchenchef Jochen Eckstein, freut sich auf Ihre Anregungen und Wünsche. Sollten Sie etwas nicht im Angebot finden, lassen Sie es uns wissen.

Alle verwendeten Lebensmittel werden von uns sorgfältig ausgewählt und genügen höchsten Qualitätsansprüchen. So zum Beispiel verarbeiten wir ausschließlich Rindfleisch aus kontrollierter Herkunft aus Australien.

Unser Serviceteam berät Sie gerne bei der Menü- und Getränkeauswahl. Unser geschultes Fachpersonal steht Ihnen bei Fragen zu Allergenen-Zutaten in unseren Speisen jederzeit gerne zur Verfügung.

Wir wünschen Ihnen einen entspannten und genussreichen Aufenthalt.

Dear Guests,

Welcome to Restaurant Dolce Vita at Holiday Inn Stuttgart.

It is truly a delight to have you as our guest. We hope you enjoy our warm hospitality and exceptional service.

Our Executive Chef Jochen Eckstein and his team carefully select fresh ingredients of the highest quality in order to create a unique dining experience. All food items are prepared to order. Therefore, please allow some time for preparation.

Our trained service team is happy to assist with your food and beverage selection. Please inform your server of any food allergies or dietary restrictions.

Enjoy your visit and thank you for dining with us.

*1 mit Phosphat/with phosphates *2 mit Geschmacksverstärker/with flavor enhancer *3 mit Antioxidationsmittel/with antioxidants *4 mit Konservierungsstoffen/with preservatives *5 Rohgewicht/gross weight *6 Sulfite/sulfites *9 koffeinhaltig/ with coffee

Alle Preise verstehen sich inklusive Bedienungsgeld und MwSt. /
All prices include tax and service charge

Restaurant Dolce Vita

Aperitif

Sekt Hausmarke/ Sparkling Wine* ^{6,7}	0.1L	€ 4.00
Schloss Affaltrach Prosecco* ^{6,7}	0.1L	€ 4.00
Schloss Affaltrach Secco Rose* ^{6,7}	0,1L	€ 3.50
Pommery Piccolo Champagner* ^{6,7}	0.2L	€ 22.50
Kir* ^{6,7}	0.1L	€ 4.40
Kir Royal* ^{6,7}	0.1L	€ 7.20
Campari Orange/Soda* ^{4,7}	0.2L	€ 6.50
Aperol Orange/Spritz/Soda* ^{4,7}	0.2L	€ 6.50
Sandeman Sherry Dry Secco* ⁷	5cl	€ 3.10
Sandeman Sherry Medium Dry* ⁷	5cl	€ 3.10
Sandeman Sherry Rich Golden Cream* ⁷	5cl	€ 3.10
Portwein Dela Force Special White* ⁷	5cl	€ 3.60
Portwein Dela Force Fine Ruby Red* ⁷	5cl	€ 3.60

*1 mit Phosphat/with phosphates *2 mit Geschmacksverstärker/with flavor enhancer *3 mit Antioxidationsmittel/with antioxidants *4 mit Konservierungsstoffen/with preservatives *5 Rohgewicht/gross weight *6 Sulfite/sulfites *9 koffeinhaltig/ with coffeein

Alle Preise verstehen sich inklusive Bedienungsgeld und MwSt. /
All prices include tax and service charge

Restaurant Dolce Vita

Vesper Karte/ german snacks

Schweizer Wurstsalat mit Zwiebeln, Gewürzgurken und Käse, dazu servieren wir Brot Swiss sausage salad with onions, pickles, cheese and bread	€ 8.50
„Strammer Max“ mit rohem und gekochtem Schinken ¹ auf Graubrot mit Spiegelei und Gewürzgurke „Strammer Max“ Bread with ham, fried egg, pickles and salad	€ 8.50
Rinderkraftbrühe mit Flädle Beef consommé with sliced pancake strips	€ 6.50
Bunter sommerlicher Salat mit gebratenen Rinderfiletstreifen Colorful summer salad with roasted beef fillet strips	€ 12.00
Vesperteller mit mildem Bergkäse, Camembert, Salami ^{1,6} Südtiroler Speck, rohem Schinken, dazu Essiggemüse „Vesperteller“ with mountain cheese, camembert, salami, south Tyrolian bacon, raw ham, served with mixed pickles	€ 12.50
Käseauswahl: Bergkäse, Schimmelkäse, Gouda mittelalt, ^{1,6} Brie, Frischkäse mit Feigensenf und rotem Zwiebelconfit Cheese selection: mountain cheese, mold cheese, gouda middle aged, brie cheese, cream cheese, with fig mustard and red onion confit	€ 14.50
Mariniertes Schweinesteak an Zwiebeljus und Pommes Frites ^{1,5,6} Marinated pork Steak with onion jus and French fries	€ 12.50
Metzger Bratwurst an Schwäbischem ^{1,6} Kartoffelsalat, dazu Zwiebeljus Butcher bratwurst with Swabian potatoe salad and onion jus	€ 9.50

*1 mit Phosphat/with phosphates *2 mit Geschmacksverstärker/with flavor enhancer *3 mit Antioxidationsmittel/with antioxidants *4 mit Konservierungsstoffen/with preservatives *5 Rohgewicht/gross weight *6 Sulfite/sulfites *9 koffeinhaltig/ with coffee

Alle Preise verstehen sich inklusive Bedienungsgeld und MwSt. /
All prices include tax and service charge

Restaurant Dolce Vita

Vorspeisen / Starters

Carpaccio vom Weiderind € 12.00
mit Limonen-Marinade Rucola und Parmesan
**Beef carpaccio with lime marinade
rocket salad and parmesan cheese**

Bunter Caprese Salat vom Büffelmozzarella € 11.50
mit altem Balsamico und Olivenöl
**Caprese salad with buffalo mozzarella
and balsamic-olive oil glaze**

Suppen / Soups

Tagessuppe € 5.50
Soup of the day

Tomatencremesuppe mit Croûtons € 5.50
Tomato cream soup with croutons

Salatvariationen / Salads

Bunter Salatteller der Saison mit Tomaten, Gurken,
Paprika und Dressing Ihrer Wahl € 8.50
**Mixed seasonal salad with tomatoes, cucumbers,
peppers and dressing of your choice**

Caesar Salat € 9.50
Romana – Salatherzen mit Parmesandressing
und Kräutercroûtons
**Caesar salad
Romaine lettuce with parmesan cheese dressing
and croutons**

Parmesan Dressing, Balsamico Dressing, Joghurt Dressing, Essig-Öl
Parmesan Dressing, Balsamic Dressing, Yoghurt Dressing, Oil and Vinegar

Zusätzliche Beilagen / Additional Side Dishes

Gebratene Champignons mit frischen Kräutern € 3.50
Grilled mushrooms with fresh herbs

Gebratene Putenbrust € 4.50
Roasted turkey breast

Gebratene Riesengarnelen € 7.50
Grilled King Prawns

*1 mit Phosphat/with phosphates *2 mit Geschmacksverstärker/with flavor enhancer *3 mit
Antioxidationsmittel/with antioxidants *4 mit Konservierungsstoffen/with preservatives
*5 Rohgewicht/gross weight *6 Sulfite/sulfites *9 koffeinhaltig/ with coffeein

Alle Preise verstehen sich inklusive Bedienungsgeld und MwSt. /
All prices include tax and service charge

Restaurant Dolce Vita

Steaks

200 Gramm⁵

300 Gramm⁵

Saftiges Putensteak mit Grillgemüse
Turkey steak with grilled vegetables

€ 15.50

Australisches Rinderfilet mit Grillgemüse
**Australian fillet of beef
with grilled vegetables**

€ 23.50

€ 28.50

Australischer Rinderrücken
mit Grillgemüse
**Australian sirloin
with grilled vegetables**

€ 19.50

€ 23.50

Zu jedem Steak können Sie sich eine Beilage sowie eine Butter bzw. Sauce auswählen.

All steaks are served with your choice of one side dish and sauce or butter.

Beilagen / Side Dishes

Pommes Frites / **French fries**

Süßkartoffel - Pommes Frites / **Sweet potato fries**

Ofenkartoffel mit Sour Cream / **Baked potato with sour cream**

Bratkartoffeln / **Fried potatoes**

Hausgemachte Spätzle / **Homemade Swabian noodles**

Kleiner Beilagensalat / **Side salad**

Saucen und Butter / Sauce and Butter

Pfefferrahmsauce / **Pepper cream sauce**

Kalbsjus / **Veal jus**

BBQ Sauce⁴ / **BBQ Sauce**⁴

Kräuterbutter / **Herb butter**

Pro weitere Beilage berechnen wir €3.50

Any additional side dishes will be charged with € 3.50

Weinempfehlung / Wine Recommendations

Rioja Tempranillo Lachargo

0.2l

€ 8.00

Bodegas Rioja

0.75l

€ 29.00

Rioja - Spanien

*1 mit Phosphat/with phosphates *2 mit Geschmacksverstärker/with flavor enhancer *3 mit Antioxidationsmittel/with antioxidants *4 mit Konservierungsstoffen/with preservatives *5 Rohgewicht/gross weight *6 Sulfite/sulfites *9 koffeinhaltig/ with coffee

Alle Preise verstehen sich inklusive Bedienungsgeld und MwSt. /
All prices include tax and service charge

Restaurant Dolce Vita

Typisch Schwäbisch / Typical Swabian Dishes

Käsespätzle mit Zwiebelschmelze
und Beilagensalat € 10.50

**Homemade Swabian noodles with cheese, caramelized onions
and a side salad**

„Schwabenteller“ € 19.50

Filet vom Rind und Schwein,
saisonaem Gemüse und hausgemachten Spätzle

„Swabian platter“

**Filet of beef and pork with seasonal vegetables
and homemade Swabian noodles**

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit € 19.50

geschmelzten Zwiebeln an Lembergersauce,
hausgemachten Butterspätzle und kleinem Salat

**Swabian sirloin steak with caramelized onions,
red wine sauce, homemade Swabian noodles and a side salad**

Weinempfehlung / Wine Recommendations

Wein Palais 0.2L € 7.00

Trollinger mit Lemberger, trocken 0.75L € 26.00

Heuchelberg Weingärtner e.G.

Schwaigern – Württemberg

*1 mit Phosphat/with phosphates *2 mit Geschmacksverstärker/with flavor enhancer *3 mit Antioxidationsmittel/with antioxidants *4 mit Konservierungsstoffen/with preservatives *5 Rohgewicht/gross weight *6 Sulfite/sulfites *9 koffeinhaltig/ with coffeein

Alle Preise verstehen sich inklusive Bedienungsgeld und MwSt. /
All prices include tax and service charge

Restaurant Dolce Vita

Fleischgerichte / Meat Dishes

Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren,
Bratkartoffeln und Beilagensalat
“Wiener Schnitzel”
**Breaded escalope of veal with cranberries,
roasted potatoes and a side salad** € 18.50

Züricher Geschnetzeltes in Champignonrahmsauce
mit Rösti und glasierten Karotten
**Zurich style sliced veal in mushroom cream sauce
with roasted potatoes and glazed carrots** € 17.50

Weinempfehlung / Wine Recommendations

Goldkapsel Riesling trocken 0.2L € 8.90
Weingut Wöhrwag 0.75L € 33.00
Stuttgart Untertürkheim – Württemberg

Tormaresca Neprica Rosso 0.2L € 7.70
Marchese Piero Antinori 0.75L € 28.00
Apulien – Italien

Vegetarische Gerichte / Vegetarian dishes

Pasta Primavera in Tomatensugo
mit Parmesanhobel und Rucola
**Pasta Primavera with tomato sauce,
parmesan cheese and rocket salad** € 12.50

Fischgerichte / From the Sea

Lachsfilet auf tomatisiertem, mediterranem Gemüse Risotto
Salmon filet with Mediterranean vegetable risotto € 18.50

Weinempfehlung / Wine Recommendations

Longridge Konkelberg Sauvignon Blanc 0.2L € 7.50
Longridge Winery 0.75L € 28.00
Stellenbosch - Südafrika

*1 mit Phosphat/with phosphates *2 mit Geschmacksverstärker/with flavor enhancer *3 mit Antioxidationsmittel/with antioxidants *4 mit Konservierungsstoffen/with preservatives *5 Rohgewicht/gross weight *6 Sulfite/sulfites *9 koffeinhaltig/ with coffeein

Alle Preise verstehen sich inklusive Bedienungsgeld und MwSt. /
All prices include tax and service charge

Restaurant Dolce Vita

Herzhafte Snacks / Hearty Snacks

Clubsandwich mit Putenbrust, Speck, Spiegelei,
Tomate, Gurke, Cocktailsauce⁷ und Süßkartoffel Pommes^{3, 4} € 11.50
**Club sandwich with turkey breast, bacon, fried egg,
tomato, cucumber, ketchup and sweet potato fries^{3, 4}**

Holiday Inn Burger mit 225 gr. Rinderhacksteak
im Sauerteigbrötchen mit Cheddar, Speck und Pommes Frites^{3, 4, 5} € 12.50
**Holiday Inn Burger made with 225gr beef
on a sourdough roll with cheddar cheese,
bacon and French fries^{3, 4, 5}**

Desserts

Apfelkühle mit Zimt und Zucker an Vanillesoße und Früchten € 6.50
Apple fritters in cinnamon and sugar, vanilla sauce and fruits

Nougat Knödel auf Zwetschgenröster und Zimtsahne € 7.50
dazu eine Kugel Walnuss Eis
**Nougat dumplings on plum ragout and cinnamon cream,
with walnut ice**

Wiener Kaiserschmarrn mit Rosinen und Mandeln € 8.50
an Früchten, dazu eine Kugel Espresso -Krokant Eis
**"Vienna Kaiserschmarrn" with raisins and almonds
on fruits and praline- espresso ice**

Lauwarmes Kirschragout an Straciatella Eis und Früchten € 6.50
Warm cherry ragout with straciatella ice and fruits

*1 mit Phosphat/with phosphates *2 mit Geschmacksverstärker/with flavor enhancer *3 mit
Antioxidationsmittel/with antioxidants *4 mit Konservierungsstoffen/with preservatives
*5 Rohgewicht/gross weight *6 Sulfite/sulfites *9 koffeinhaltig/ with coffee

Alle Preise verstehen sich inklusive Bedienungsgeld und MwSt. /
All prices include tax and service charge