



## Schön, dass Sie heute unser Gast sind!

Das dominierende mittelalterliche Rothenburger Stadtbild mit seinen mächtigen Sandsteinen, ächzenden Balken und althehrwürdiger Stadtmauer möchten wir mit einem frischen, erleichternden Konzept erweitern: Topinambur!

Der Name übrigens, rührt von dem Vorgänger der Kartoffel her, mit einem artischokenhaften Geschmack.

Bei der Wahl der Materialien haben wir natürliche Farben und reine Hölzer in einem Lodge Erscheinungsbild eingesetzt und kombinieren diese mit modernen Designelementen.

Unkompliziert frisch ist auch die Küche des Topinambur unter der Leitung von Herrn Christoph Friese. Saisonal wechselnde mediterrane Rezepte, gekreuzt mit fränkischen Klassikern freuen sich darauf Ihnen serviert zu werden. Eine gute Weinauswahl, oder auch Cocktails an unserer TopinamBAR - davor oder danach - stehen bereit.

**Dies passt jetzt zwar gar nicht, aber:** Das verschärfte Arbeitszeitgesetz mit Mindestlohn bedroht uns nun bei Nichteinhaltung von maximal 10 Stunden Arbeitszeit mit sehr hohen Strafen. Daher bitten wir Sie um Verständnis wenn Ihre Bedienung Sie - freundlichst - leider auf das Ende der Öffnungszeiten hinweisen muss, da es verboten ist Schichten zu verlängern - auch wenn es gerade gemütlich wird. Bei Missfallen bitten wir Sie an Ihren zuständigen Bundestagsabgeordneten, oder direkt an Arbeitsministerin Nahles zu schreiben. **Danke für Ihr Verständnis und Unterstützung, in der Wiedererlangung unserer betrieblichen Flexibilität.**

## So nice, that you are with us!

To the very dominating mediaeval impressions of Rothenburg, with mighty sandstones, groaning beams, and admirable walls, we would like to add a somewhat relieving fresh concept: Topinambur!

The name comes from the predecessor of the potato - also called Jerusalem artichoke. We have chosen natural materials, such as wood in its purest lodge appearance and combined it with modern design elements.

One can call our cuisine style uncomplicated fresh which is cooked by our head chef Christoph Friese. The Mediterranean recipes reflect seasonal changes, which we cross over with Franconia classics - and they love to meet your taste buds. A good selection of also local wines and furthermore cocktails from our TopinamBAR await your order.

**Sorry to be a little spoilsport here, but:** Due to a revised working hours law, which declares a strict overtime ban beyond 10 working hours, we will face considerable punishment with very high penalties, if we are breaching it. We therefore ask you for your kind understanding, if our service - also if it became just so cosy - regrettably draws very friendly to your attention that **service time is ending.**

## Vorspeisen - Starters

Domino von geschmorten Gemüse, schwarzer Knoblauch, Avocado-creme und gebackener Frischkäserolle <sup>4,9,12</sup> 12,00

Domino of braised vegetable, black garlic, cream of avocado and baked roll of fresh cheese

Blattsalat „Topinambur“ mit Preiselbeervinaigrette, hausgemachtem Rehschinken und Birnenschutney <sup>9,12</sup>

Salad Topinambur with homemade ham of venison, cranberry vinaigrette and pear chutney



- Standard Portion - standard portion

14,00

- Kleine Portion - small portion

9,50

## Suppe & Zwischengänge -

## Soups & Entremets

Cremesuppe von der Cannellini Bohne und Parmaschinken Chip <sup>4,5</sup> 6,90

Creamed soup of cannellini beans and chip of Parma ham

Schaumsuppe von der Petersilie und Sea Food Wan Tan <sup>2,3,4,5,9,14</sup> 8,50

Foamed soup of parsley and sea food dumplings wan tan

Gerupfte Nudel mit Rehragout, Blattspinat und Parmesan <sup>1,4,5,9</sup>

Plucked noodle with ragout of venison, leaf spinach and Parmesan

- Standard Portion - standard portion

15,50

- Kleine Portion - small portion

12,50

## Hauptgänge - Maincourses

Lachsmittelstück mit gelber Paprika, Wasabi, Eblyweizen  
und Zitronengrasschaum <sup>2,4,5</sup> 19,00

Middle piece of salmon with yellow bell pepper, wasabi, with pre-steamed wheat and foam of lemon grass

Geschmorte Kaninchenkeule mit Pak Choi und gebackenen  
Rosmarinkartoffeln <sup>4,5</sup> 18,50

Braised leg of rabbit with pak choi and baked rosemary potatoes

Crepinette vom Stubenküken mit Stopfleber, Gewürztaboulé,  
Granatapfel-Ingwer-Luft und Nussknusper <sup>1,4,5,8,11</sup> 22,90

Crepinette of fattened chicken with foie gras, herbed taboulé,  
pomegranate-ginger foam and crispy nuts

Kalbsrücken unter der Kruste von geräucherter Paprika,  
gebackener Frühlingszwiebel, Kartoffelstampf und Tomatensugo <sup>4,5,9</sup> 21,50

Saddle of veal under crust of smoked bell pepper, baked spring  
onions, mashed potatoes and sauce of tomato

In Aromaten gebratenes Rinderfilet, Spinat, gebackener  
Süßkartoffel und Mojo rojo <sup>4,5,9</sup> 29,50

Fried fillet of aromatized beef with spinach, baked sweet potato  
and mojo rojo

Beilagensalat mit Tomaten, Gurken und gehobeltem Käse <sup>4,11,12</sup>

Side salad with tomato, cucumber and cheese shavings



- Standard Portion - standard portion

5,90

- Kleine Portion - small portion

4,50

## Käse - Cheese

Käse Auswahl Geifertshofen mit Feigensenf und Hutzelbrot <sup>1,7,9,11</sup>  
Selection of regional bio organic Geifertshofen cheese with  
mousse of figs and spiced currant bread

- Standard Portion - standard portion 14,50
- Kleine Portion - small portion 10,00

Hier informieren wir Sie über unseren Lieferanten, die **Dorfkäserei Geifertshofen - eine kleine handwerkliche Käserei im Landkreis Schwäbisch Hall, die reinen Naturkäse herstellt.**



Wir verarbeiten ausschließlich frische Heumilch von Bioland- und Demeter-Bauern. Heumilch ist sehr wertvoll. Sie stammt von Kühen, die nicht wie heute sonst üblich mit Silage gefüttert werden, sondern im Winter würziges Heu mit vielen Kräutern erhalten und im Sommer das frische, saftige Gras auf der Weide genießen dürfen.



Billiger Käse um jeden Preis?



Unser Ziel ist es, durch ein faires Miteinander die Existenz der in unserer Region noch typischen bäuerlichen Familienbetriebe langfristig zu sichern. Unsere Milchbauern müssen von ihrer Arbeit leben können. Deshalb orientieren wir unseren Käsepreis und den Milchpreis für die Bauern an deren tatsächlichen Kosten. Das funktioniert aber nur, wenn wir auch genügend Käse verkaufen können. Für Bauernhöfe mit Familien, die unsere typische Kulturlandschaft erhalten, deren Kühe aus Achtung vor der Kreatur noch Namen und Hörner tragen dürfen und sinnerfülltes, handwerkliches Arbeiten - kontra Agrarfabriken und Food-Industrie.



## Dessert

Weißes Schokoladen-Thymian-Mousse mit Kalamansisorbet <sup>1,4</sup> 8,50  
White chocolate thyme mousse with sorbet of Kalamansi orange

Creme Caramel mit Baumkuchen, Blaubeerrahmeis und gebrannten Nüssen <sup>1,4,8,9,11</sup> 9,00  
Creme caramel with tree cake, blueberry cream ice and soft fired nuts

Kaffeeseet <sup>1,4,11</sup>  
Kaffeesepezialität mit hausgemachter Eiscreme und Sorbet 7,00  
Coffee set: Coffee speciality with homemade ice cream and sherbet

Die beste Kritik findet sofort statt - the best critic happens immediately

Hat es Ihnen bei uns gefallen? Helfen Sie uns bitte mit einer Bewertung auf Tripadvisor. Sollten Sie Anlass zur Unzufriedenheit haben, versuchen wir diese zu beseitigen - am liebsten **während** Ihres Aufenthalts. Hinterher können auch wir nur noch schreiben...



Did you like our restaurant and could we fulfill your expectations? Help us by rating us on Tripadvisor. Should you not be content, please let us know, so we can try to correct it, **whilst** you are still our guest. After you have left, also we can react only in writing...

Leider ist in unseren Preisen die **ungerechte** MwSt. von 19% enthalten und nicht wie beim Metzger von nur 7%.  
Mehr unter <http://fairschmecktsbesser.de/>

Trinkgelder obliegen Ihrer eigenen Diskretion. Alle Preise in Euro. All prices include V.A.T. and are in EURO - gratuities are up entirely up to your own discretion.



# Schmankerl Karte

im topinambur

- Topinambur-Salat-Bowl: Honig-Senf-Dressing mit Tomate, Frühlingszwiebel  
marinierte Pute, Nüsse und Käse <sup>8,9,10,11,12</sup> 13,00  
Topinambur salad bowl: Honey-mustard-dressing with tomato,  
spring leek, marinated turkey, nuts and cheese
- Weisswurst mit Brezen und süßem Senf <sup>10,12</sup> 8,20  
White sausage with Brezel and sweet mustard
- Hausgemachte Semmelknödel mit Champignonrahm <sup>1,4,6,9,11</sup> 9,50  
Homemade bread dumplings with mushroom cream
- Rindergulasch mit Semmelknödel <sup>1,4,5,9,11</sup> 14,90  
Beef stew with bread dumplings
- Kohlroulade von Rind und Kalb mit Kartoffel-Kräuter-Stampf  
und Meerrettich Spring Roll <sup>4,5,9</sup> 18,50  
Cabbage roulade of beef and veal with herb potatoes  
and horse radish spring roll
- Boeuf Stroganoff mit gebackenem Kartoffelkrapfen <sup>1,4,5,9,11,12</sup> 19,50  
Boeuf Stroganoff with baked potato cakes
- Paniertes Schweinekotelett in Butter rausgebraten mit  
Waffelkartoffeln und Salat <sup>1,9,11</sup> 14,50  
Butter baked breadcrumbd cutlet of pork with waffle  
potatoes and salad
- Regenbogenforelle im Ganzen gebraten mit Petersilienkartoffeln  
und Tomaten-Zitronen-Salat <sup>2</sup> 15,80  
Fried whole rainbow trout with parsley potatoes and tomato  
lemon salad
- Karamellierter krosser Apfelstrudel mit Vanilleeisnocke <sup>1,4,9,11,</sup> 6,90  
Caramelized crusty strudel with a scoop of vanilla ice



# Kein Witz - No joke

Wir sind gesetzlich dazu verpflichtet die Zutaten die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können in unserer Speisekarte besonders zu kennzeichnen. Sie selbst sollten wissen was Ihnen davon schadet. Stimmen Sie sich bitte mit dem Service entsprechend ab!

By law, we are obliged to mark certain dishes which contain certain content, which can cause allergic reactions. **You know yourself** what is bad for you - therefore, **please communicate** with the service, if we need to know!

## 14 Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können

1



### EIER

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Eier aller Geflügel- und Vogelarten

Beispiele / Vorkommen: Mayonnaise, Pfannkuchen, Omelette, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln, Croutons, Frikadellen, Hackbraten, Burger, Produkte mit Teigmantel oder Panade, Kartoffel-Fertigprodukte, Feinkostsalate, Pasteten, Quiches, Soßen, Dressings, Desserts

2



### FISCH

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Alle Fischarten, Kaviar

Beispiele / Vorkommen: Kräcker, Soßen (z.B. Worcestersauce), Fonds, Würzpasten, Suppen, Surimi, Sardellenwurst, Brotaufstriche, Feinkostsalate, Pasteten

3



### KREBSTIERE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi

Beispiele / Vorkommen: Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Paella, Bouillabaise, Sashimi, Surimi

4



### MILCH

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Die Milch aller Säugetiere

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Brüh-, Koch-, Roh-, Bratwurst, Feinkostsalate, Margarine, Nussnougatcreme, Müsli, Schokolade, Karamell, Aufläufe, Gratin, Kartoffelpüree, Kroketten, Pommes Frites, Chips, Suppen, Soßen, Dressing, Marinaden, Desserts, Kakao, Wein, Molken-/ Frucht-/ Instantdrink

5



### SELLERIE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Gewürzbrot, Wurst, Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Kräuterkäse, Fertiggerichte, Feinkostsalate, eingelegte Gemüse, Suppengewürz, Brühe, Suppen, Eintopf, Soßen, Dressing, Essig, Marinaden, Gewürzmischungen, Curry, salzige Snacks (Chips)

6



### SESAMSAMEN

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Brot, Knäckebrötchen, Gebäck (süß und salzig), Müsli, vegetarische Gerichte, Falafel, Salate, Humus, Feinkostsalate, Marinaden, Desserts

7



### SCHWEFELDIOXID UND SULPHITE

in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO<sub>2</sub>

Dazu gehören: Mit Schwefel behandelt: Trockenobst, getrocknete Gemüse, Pilze, Tomatenpüree, Kartoffelprodukte, Wein, Bier

Beispiele / Vorkommen: Fruchtzubereitungen, Müsli, Brot, Fleischerzeugnisse und -zubereitungen, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Sauerkraut, Fruchtsaft, Chips und andere getrocknete Kartoffelerzeugnisse, gesalzener Trockenfisch

8



### ERDNÜSSE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Margarine, Brot, Brötchen, Kuchen, Gebäck, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Frühstücksflocken, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Satésauce, Pommes Frites, Eis, aromatisierter Kaffee

9



### GLUTENHALTIGES GETREIDE sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören u.a.: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Nudeln, Suppen, Soßen, Paniermehl, Panade, Wurstwaren, Dessert, Schokolade, Eis, Bier

10



### LUPINE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, Fettreduzierte Fleischerzeugnisse, Fleischersatz/vegetarische Produkte, glutenfreie Produkte, Desserts, milchfreier Eisersatz, Kaffeeersatz, Flüssigwürze

11



### SCHALENFRÜCHTE sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören abschließend: Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschnüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*)

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Brühwürste (Pistazien), Rohwürste (Walnüsse), Pasteten, Feinkostsalate (Waldorff), Joghurt, Käse, Nuss-/ Nougatcreme, vegetarische Aufstriche, Müsli, Schokolade, Marzipan, Müsliriegel, Kekse, Dressings, Curry, Pesto, Desserts, Likör, aromatisierter Kaffee

12



### SENF

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Dressing, Mayonnaise, Ketchup, eingelegte Gemüse, Gewürzmischungen, Käse

13



### SOJABOHNEN

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Schokolade, Kekse, Kaugummi, Soßen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Sportlernahrung, eiweißangereicherte Erfrischungsgetränke, Diättrinken, Kaffeeweiß, Fertiggerichte aller Art

14



### WEICHTIERE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamare, alle Muscheln, Austern

Beispiele / Vorkommen: (asiatische) Würzpasten, Paella, Suppen, Soßen, Marinaden, Feinkostsalate

# Unser Spaßverderber des Monats



**ALLE ins BETT!** 😡

**Dies passt jetzt zwar gar nicht, aber:** Das verschärfte Arbeitszeitgesetz mit aufwändiger Mindestlohn-Dokumentationspflicht (MiLoDokV) bedroht uns nun bei Nichteinhaltung von maximal 10 Stunden Arbeitszeit und Ruhezeiten mit sehr hohen Strafen. Daher bitten wir Sie um Verständnis wenn Ihre Bedienung Sie - freundlichst - leider auf das Ende der Öffnungszeit hinweisen muss, da es verboten ist Schichten zu verlängern - auch wenn es gerade gemütlich wird. **Bei Missfallen** bitten wir Sie an Ihren zuständigen Bundestagsabgeordneten, oder direkt an Arbeitsministerin Andrea Nahles zu schreiben. **Danke für Ihr Verständnis und Unterstützung, in der Wiedererlangung unserer betrieblichen Flexibilität...**

**Sorry to be a little spoilsport here, but:** Due to a revised workinghourslaw, which declares a strict overtime ban beyond 10 working hours, we will face considerable punishment with very high penalties, if we are breaching it. We therefore ask you for your kind understanding, if our service - also if it became just so cosy - regrettably draws very friendly to your attention that **service time is ending...**

**Sicher sein mit Reservierung!**  
Tun Sie sich selbst und uns einen Gefallen und reservieren Ihren Tisch im voraus - auch online 24/7. Wir können besser planen und Sie haben einen Platz!

**Bookatable** ❤️  
Online Topinambur reservieren

**Better safe than sorry**  
Do yourself a favour and reserve your table ahead - possible even online 7/24. We then can plan better our staffing and you have a seat before others do.

