

## UNSER JAHRESZEITENMENÜ

Ziegenfrischkäse im Parmaschinken gebraten  
auf Salat von frischen Pfifferlingen und Rucola  
2015 Justinus K Q.b.A. trocken, Weingut K. Haidle, Stetten 0,1 l 4,80 €  
17,50 €  
\*\*\*

Rahmsuppe von Krustentieren  
mit gebratener Riesengarnele  
2016 Grauburgunder Q.b.A. trocken, Weingut W. Haidle, Stetten 0,1 l 4,60 €  
10,00 €  
\*\*\*

Rückensteak vom Kalb  
mit süß-sauer eingelegten Waldpilzen  
auf glasiertem Gemüse und Kartoffelkrapfen  
2015 Cuvée D Rotweincuvée Q.b.A. trocken >aus der Magnumflasche<, Weingut R. Schnaitmann, Fellbach 0,1 l 6,30 €  
32,00 €  
\*\*\*

Klassische Creme brulée  
mit Limonenrahmeis auf glasierten Aprikosen  
oder  
Auswahl an französischem Rohmilchkäse  
mit Feigensenf und Brot

4-Gänge-Menü 64,00 €  
ohne Suppe 56,00 €  
ohne Vorspeise 52,00 €

Menübestellung bis 21 Uhr möglich

## SAISONALE KREATIONEN

Rucolarisotto mit süß-sauer eingelegten Waldpilzen  
auf glasiertem Gemüse und gehobeltem Parmesankäse 23,00 €  
2016 Savignon blanc „Höhenluft“ Q.b.A. trocken, Weingut B. Ellwanger, Großheppach 0,1 l 4,80 €

Rinderfiletwürfel in würziger Sauce aus körnigem Senf  
und frischen Pfifferlingen mit Spätzle und Blattsalate 28,00 €

Barbarie-Entenbrust  
auf Alblinsen-Chorizogemüse und Kartoffelkrapfen 27,00 €  
2013 Beryll Rotweincuvée Q.b.A. trocken, Weingut A. Schwegler 0,1 l 6,30 €

Schwertfischsteak vom Grill  
mit einem Sugo aus Tomaten, Kapern und Taggiascheoliven mit Kartoffeln 28,00 €  
2016 Merlot Rosé Q.b.A. trocken, Weingut J. Ellwanger, Winterbach 0,1 l 5,00 €

Medaillons vom Seeteufel in Olivenöl gebraten  
auf Rucolarisotto mit Safransauce und glasiertem Gemüse 31,00 €  
2016 Grauburgunder Q.b.A. trocken, W. Haidle, Stetten 0,1 l 4,60 €