

UNSER REMSTAL-MENÜ

Sommersalat mit Rucola in einem Dressing aus
Traubenkernöl und Himbeeressig mit Rosmarin–Brotroutons

Rinderschmorbraten vom Bürgermeisterstück
mit frischen Pfifferlingen, glasiertem Gemüse und hausgemachten Spätzle

Rote Beerengrütze
mit leichtem Joghurtrahmeis

34,00 €

SUPPEN UND KLEINE GERICHTE

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle 6,00 €

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

>>Backhendlsalat<<
Knackige Blattsalate und Kartoffelsalat
mit paniertem, ausgelöstem Stubenküken und gerösteten Kürbiskernen 17,00 €

Medaillon vom Seeteufel in Olivenöl gebraten
auf einem Rucolarisotto mit Safransauce 19,50 €
2016 Grauburgunder Q.b.A. trocken, W. Haidle, Stetten 0,1 | 4,60 €

HAUPTGERICHTE FRISCH VOM MARKT

Schwäbisches Linsengericht von der Alblinse mit Saitenwürstle ①②
gerauchtem Bauch und handgeschabten Spätzle  15,50 €

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 | 4,80 €

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

Barbarie-Entenbrust kross gebraten
auf Alblinsen-Chorizogemüse und Kartoffelkrapfen 27,00€
2013 Beryll Rotweincuvée Q.b.A. trocken, A. Schwegler, Korb 0,1 | 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 | 5,00 €

① mit Phosphat

② enthält Konservierungsstoffe