

## UNSER REMSTAL-MENÜ

Sommersalat mit Rucola in einem Dressing aus  
Traubenkernöl und Himbeeressig mit Rosmarin-Brotcroutons

\*\*\*

Filetspitzen vom schwäbischen Landschwein in körniger Senfsauce  
von der Schorndorfer Senf-Manufaktur mit hausgemachten Spätzle

22,50 €

\*\*\*

Rote Beerengrütze  
mit leichtem Joghurtrahmeis

32,50 €

## SUPPEN UND KLEINE GERICHTE

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle 6,00 €

Rahmsüpple von Krustentieren  
mit gebratener Sankt Jakobsmuschel 10,00 €  
2015 Chardonnay Spätlese trocken, Weingut Graf Wolff Metternich, Durbach-Baden 0,1 l 5,00 €

Junge Matjesfilets mit einem Dillschmand und Kartoffeln 14,00 €

Filet von der Dorade royal  
in Fenchelgrün gebraten auf einem Tomaten-Basilikumrisotto 17,50 €  
2016 Grauburgunder \* Q.b.A. trocken, Weingut Klopfer, Großheppach 0,1l 4,20 €

## HAUPTGERICHTE FRISCH VOM MARKT

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

Tomaten-Basilikumrisotto mit frischen Pfifferlingen  
und Frühlingslauch auf glasiertem Gemüse und Parmesankäse 22,00 €

Häxle vom irischen Lamm mit Tomaten und Oliven geschmort  
auf glasiertem Gemüse und Kartoffelkrapfen 26,00 €  
2016 Côtes du Rhône A.O.C., Château Saint Cosme, Rhône-Frankreich 0,1 l 4,80 €

Filet von der hausgerauchten Fjordforelle  
in Butter gebraten auf geschmorten Gartengurken mit Safran und Kartoffeln 28,50 €

Cordon bleu „de Luxe“  
Panierter Kalbsrücken mit Parmaschinken und Trüffelkäse gefüllt  
mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeerkompott 29,00 €  
2015 Rosado D.O. (Cabernet Sauvignon), Bodegas Enate, Somontano-Spanien 0,1 l 4,60 €

① mit Phosphat

② enthält Konservierungsstoffe