

UNSER REMSTALMENÜ

Sommerliche Blattsalate mit Estragonessig und Walnussöl angemacht
Croutons und gerösteten Kernen

Rinderfiletwürfel mit frischen Pfifferlingen
in Balsamicojus auf Bärlauchnudeln

2015 Mano Negra Rotweincuvée Q.b.A. trocken, Weingut P. Kuhn, Laumersheim/Pfalz 0,1 l 5,80 €

Leichtes Joghurtrahmeis
mit roter Beerengrütze

Menü pro Person 34,00 €

SUPPEN UND KLEINE GERICHTE

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle 6,50 €

Rahmsuppe von Krustentieren
mit Krabbenchip 8,50 €

2016 Grauburgunder Kabinett trocken, Weingut A. Köbelin, Eichstetten/Baden 0,1 l 4,50 €

Tranche vom Thunfisch
mit einem Tomaten-Olivensugo und Bärlauchnudeln 18,50 €

2017 Butibalaus Rosato D.O., Can Majoral, Pla i Llevant/Mallorca 0,1 l 4,50 €

Filets vom Golddrauchmatjes
mit einem Dillschmand und Salzkartoffeln 14,50 €

HAUPTGERICHTE FRISCH VOM MARKT

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

Feine Nudeln in Bärlauchöl geschwenkt
mit gebratenen Pfifferlingen und glasiertem Sommergemüse 23,00 €

Paniertes Schnitzel vom Kalbsrücken
mit einem Kartoffel-Gurkensalat und hausgemachtem Preiselbeerkompott 27,50 €

Rinderfiletwürfel mit frischen Pfifferlingen in Balsamicojus
auf Bärlauchnudeln und glasiertem Sommergemüse 29,00 €

2015 Mano Negra Rotweincuvée Q.b.A. trocken, Weingut P. Kuhn, Laumersheim/Pfalz 0,1 l 5,80 €

Filet vom Loup de mer mit Fenchelgrün gebraten
auf mediterranem Schmorgemüse und Kartoffeln 28,00 €

2017 Weißer Burgunder Q.b.A. trocken, Weingut Schäfer-Fröhlich, Bockenau/Nahe 0,1 l 4,80 €

① mit Phosphat

② enthält Konservierungsstoffe