


UNSER REMSTAL-MENÜ

Kürbis-Ingwerrahmsuppe
mit Brotroutons und Kernöl

Schweinefiletspitzen in körniger Senfsauce von der Schorndorfer Senfmanufaktur
mit hausgemachten Spätzle und Salat 


Zwei Apfelküchle in Zimtzucker
mit Vanilleeis und Sahne

Menü pro Person 31,00 €

SUPPEN UND KLEINE GERICHTE

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	6,00 €
Kürbis-Ingwerrahmsuppe mit Brotroutons und Kernöl 2015 GrauWeisse Reben „S“ Q.b.A. trocken, Weingut Knauß, Strümpfelbach 0,1 l 5,30 €	7,00 €
Ragout von der Entenkeule mit Trauben und Mandeln geschmort mit Kartoffelknödel	16,00 €
Medaillon vom Seeteufel auf feinen Nudeln in Krustentierrahm und Shisokresse 2015 GrauWeisse Reben „S“ Q.b.A. trocken, Weingut Knauß, Strümpfelbach 0,1 l 5,30 €	19,50 €

HAUPTGERICHTE FRISCH VOM MARKT

Schwäbisches Linsengericht von der Albinse mit Saitenwürstle ①② gerauchtem Bauch und handgeschabten Spätzle 	15,50 €
Steinpilzrisotto mit glasiertem Herbstgemüse gebratenen Waldpilzen und Parmesankäse	22,00 €
Zanderfilet mit der Haut kross gebraten in Speckschmelze auf Filderrahmkraut und Kartoffeln 2016 Weissburgunder Q.b.A. trocken, Weingut Arnold, Iphofen / Franken 0,1 l 4,30 €	27,50 €
Braten von der Oldenburger Landente mit Blaukraut, Kartoffelknödel und Bio-Apfelmus 2015 Spätburgunder Q.b.A. trocken, Weingut Maier, Schwaikheim 0,1 l 4,60 €	28,00 €
Hirschrückensteak in Preiselbeersauce mit gebratenen Waldpilzen, glasierten Gemüse und Kartoffelkräpfen 2013 Château de Parenchere „Cuvée Raphael“ A.O.C., Bordeaux Superieur 0,1 l 6,00 €	30,00 €

① mit Phosphat

② enthält Konservierungsstoffe