

UNSER REMSTAL-MENÜ

Kürbis-Ingwerrahmsuppe
mit Brotcroutons und Kernöl

2016 Weissburgunder „Gipskeuper“*** VDP. Ortswein Q.b.A. trocken, Weingut Dautel, Bönningheim 0,1 | 5,80 €

Rinderfiletwürfel
in würziger Sauce aus körnigem Senf
mit frischen Pfifferlingen und Spätzle

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


Zwei Apfelküchle in Zimtzucker
mit Vanilleeis und Sahne

Menü pro Person 32,50 €

SUPPEN UND KLEINE GERICHTE

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	6,00 €
Kürbis-Ingwerrahmsuppe mit Brotcroutons und Kernöl	7,00 €
Ragout von der Entenkeule mit Trauben und Mandeln geschmort auf Serviettenknödel	16,00 €
Medaillon vom Seeteufel auf feinen Nudeln in Krustentierrahm und Shisokresse 2016 Weissburgunder „Gipskeuper“*** VDP. Ortswein Q.b.A. trocken, Weingut Dautel, Bönningheim 0,1 5,80 €	19,50 €

HAUPTGERICHTE FRISCH VOM MARKT

Schwäbisches Linsengericht von der Alblinse mit Saitenwürstle ①② gerauchtem Bauch und handgeschabten Spätzle 	15,50 €
Steinpilzrisotto mit glasiertem Herbstgemüse gebratenen Waldpilzen und Parmesankäse	22,00 €
Kaninchenkeule in Marsala geschmort auf Steinpilzrisotto mit glasiertem Herbstgemüse 2013 Lan D-12 Crianza D.O.C., Bodegas Lan, Rioja / Spanien 0,1 5,80 €	27,50 €
Filet von der hausgerauchten Fjordforelle auf Alblinsengemüse mit beurre blanc und Kartoffeln 2016 Grauburgunder Q.b.A. trocken, Weingut Wachtstetter, Pfaffenhofen 0,1 4,80 €	27,50 €
Hirschrückensteak in Preiselbeersauce mit gebratenen Waldpilzen, glasierten Gemüse und Kartoffelkrapfen 2015 Lemberger „Steinwiege“ Q.b.A. trocken, Weingut R. Schnaitmann, Fellbach 0,1 4,60 €	30,00 €

① mit Phosphat

② enthält Konservierungsstoffe