

UNSER REMSTALMENÜ

Remstaler Feldsalat und Baby-Leaf
mit einem Dressing aus Kürbiskernöl und weißem Balsamico
und gerösteten Kernen

Schweinefiletspitzen in körniger Senfsauce
mit Knöpfe

Rahmeis von Blaubeere und Joghurt
mit Cassislikör und Sahne

Menü pro Person 32,50 €

SUPPEN UND KLEINE GERICHTE

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	6,50 €
Rahmsuppe von der Schwarzwurzel mit Trüffel und Croutons	8,00 €
Rückenstück vom >Skrei< auf japanischen Udon-Nudeln in Curry-Ingwersauce mit Gemüse und Shimejipilzen <small>2017 >Biodynamite< (Riesling/Gewürztraminer) Q.b.A. , Weingut Pflüger, Bad Dürkheim/Pfalz 0,1 4,60 €</small>	18,50 €
Ausgelöstes Kronfleisch nach >Gaisburger Art< in kräftiger Rinderbrühe mit Gemüse, Knöpfe und geriebenem Meerrettich	15,50 €

HAUPTGERICHTE FRISCH VOM MARKT

Schwäbisches Linsengericht von der Alblinse mit Saitenwürstle ①② gerauchtem Bauch und handgeschabten Spätzle	15,50 €
Japanische Udon-Nudeln in einer Sauce aus Curry, Kokos und Ingwer mit Shimejipilzen, Gemüse und Sojasprossen <small>2017 >Biodynamite< (Riesling/Gewürztraminer) Q.b.A. , Weingut Pflüger, Bad Dürkheim/Pfalz 0,1 4,60 €</small>	23,00 €
Zanderfilet in Butter gebraten auf Spitzkohl mit Chorizo und Kümmel geschmort, dazu Kartoffeln <small>2016 GrauWeisse Reben Q.b.A. trocken, Weingut A. Knauß, Strümpfelbach 0,1 5,30 €</small>	28,00 €
Hausgerauchte Barbarie-Entenbrust rosa gebraten auf Alblinsengemüse und Kartoffelkräpfen <small>2016 Malterdinger Spätburgunder Q.b.A. trocken, Weingut B. Huber, Malterdingen/Baden 0,1 6,80 €</small>	28,00 €
Kotlett vom Ibericoschwein auf Spitzkohl mit Chorizo und Kümmel geschmort, dazu Kartoffelkräpfen <small>2013 Lopez de Haro Reserva D.O.C. Bodegas Classica, Rioja/Spanien 0,1 5,30 €</small>	28,00 €

① mit Phosphat

② enthält Konservierungsstoffe