

UNSER REMSTALMENÜ

Feldsalat und Blattsalate in Himbeerdressing
mit Brotcroutons und Sprossen

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

2 Schwäbische Apfelküchle
in Zimtzucker mit Vanilleeis

Menü pro Person 32,00 €

SUPPEN UND KLEINE GERICHTE

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	6,50 €
Kürbis-Ingwerrahmsuppe mit Kernöl und gerösteten Kernen	7,00 €
Tranche vom schottischen Biolachs hausgeraucht und in Butter gebraten auf einem Perlgraupenrisotto und Kräuteröl 2016 Durbacher Grauer Burgunder Q.b.A. trocken, Weingut Graf Wolff Metternich, Durbach/Baden 0,1 l 4,80 €	18,50 €
Rindertafelspitz in kräftiger Brühe mit Gemüse, Kartoffeln und frischem Meerrettich	15,50 €

HAUPTGERICHTE FRISCH VOM MARKT

Schwäbisches Linsengericht von der Albinse mit Saitenwürstle ①② gerauchtem Bauch und handgeschabten Spätzle 	15,50 €
Perlgraupenrisotto mit gebratenen Austernpilzen auf glasiertem Herbstgemüse und geriebenem Appenzellerkäse	22,50 €
Zanderfilet mit der Haut kross gebraten auf Filderrahmkraut und Kartoffeln 2016 Weißer Burgunder „Römerschanze“ Q.b.A. trocken, Weingut Finger, Eimsheim/Rheinhessen 5,00 €	28,00 €
Lammhüfte mit Rosmarin gebraten auf zweierlei Bohnengemüse und Kartoffelkrapfen 2017 Blaufränkisch „Bunter Mergel“ Q.b.A. trocken, Weingut K. Haidle, Stetten i.R. 0,1 l 5,00 €	28,50 €
Kotlett vom Ibericoschwein mit Feigenchutney und Chorizo auf zweierlei Bohnengemüse und Kartoffelkrapfen 2016 Tempranillo 7 meses D.O. Bodegas Fuentespina, Ribera del Duero/Spanien 0,1 l 5,20 €	28,50 €

① mit Phosphat

② enthält Konservierungsstoffe