


UNSER APERITIF DER WOCHE

2007 Champagner Cuvée Victor Mandois
Vielles Vignes Brut,
H. Mandois, Champagne 0,1l 13,00 €

oder ohne Alkohol:
Unser Fruchtcocktail 0,1 l 5,00 €

KALTE UND WARME VORSPEISEN

Unsere Wurstknöpfe^①^② in Petersilienbutter geschmelzt
auf Filderrahmkraut und Zwiebelstroh  9,50 €

Remstaler Feldsalat und Baby-Leaf mit einem Dressing
aus Kürbiskernöl und weißem Balsamico und gerösteten Kernen 10,00 €

Carpaccio vom Rinderfilet mit getrüffeltem Olivenöl
und Limone dazu gehobelter Parmesankäse 17,00 €

Vorspeisenvariation des Hauses
Erlesenes aus der kalten und warmen Küche 17,50 €

Terrine von Perlhuhn und Entenleber
mit Portweingelee, süß-sauren Zwetschgen und kleinem Feldsalat
2013 Late Bottled Vintage Port, Quinta do Crasto, Douro – Portugal 5cl 6,80 € 17,50 €

AUS DEM SUPPENTOPF

Schwäbische Maultaschensuppe mit Zwiebelschmelze 7,00 €

Tomatencremesuppe mit Sahnehaube 7,50 €

Rahmsuppe von Krustentieren mit einem Krabbenchip 8,50 €
2017 Chardonnay Leithaberg DAC Qualitätswein trocken, Weingut Mariell, Großhöflein - Burgenland 0,1 l 4,80 €


Remstaler Schneckenüpple mit frischen Kräutern 9,00 €

SCHWÄBISCHE KLASSIKER

kleine / normale Portion

Rostbraten vom deutschen Färsenrind
mit gedämpften Zwiebeln dazu Röstkartoffeln und Blattsalate 28,00 €

Medaillons von der Schweinelende
in Champignonrahm mit hausgemachten Spätzle dazu Blattsalate 19,00 / 22,50 €

Schweinefiletspitzen in körniger Senfsauce von der Schorndorfer Senfmanufaktur
mit hausgemachten Spätzle und Salat  19,00 / 22,50 €

Schnitzel aus der Kalbshüfte natur gebraten
mit Kräuterrahmsauce und Butternudeln, dazu Blattsalate 22,50 / 26,50 €

① mit Phosphat

② enthält Konservierungsstoffe

Sollten Sie unter Allergien oder Intoleranzen leiden, dann fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter.