



UNSERE APERITIF EMPFEHLUNGEN

2019 Pinot Noir Sekt »brut nature«
Weingut Doreas, Grunbach 0,1 l 10,50 €


»Rousecco« (Alkoholfreier Aperitif)
TRAUBE / BROMBEERE / WILDKRÄUTER
Gemeinschaftsprojekt Lamm Hebsack & Weingut Klopfer 0,1 l 7,80 €

UNSERE SAISONALEN VORSPEISEN

 Grüne Thai-Currysuppe
mit Bio-Shiitake, Basilikumöl, Wirsing-Juliennes & Erdnüssen 12,00 €
2024 Großheppacher Gewürztraminer Spätlese, Weingut Doreas, Grunbach
0,1 l 5,50 €

 »Bunter Remstalsalat mit Bio-Blättle«
in Walnussöl & Waldbeerenbalsam
mit eingelegtem Wintergemüse, Nussbuttercroutons & Kernen 13,90 €
(vegan möglich ohne Croutons)

»Hausgemachte Wildmaultasche«
mit Preiselbeer-Jus, Rotkohl-Ingwersalat
& gerösteten Haselnüsse 16,90 €
2024 Spätburgunder Ballade trocken, Weingut Doreas, Grunbach
0,1 l 4,80 €

 Wintersalate »Caesar Style«
mit Erbsencrème, Schmorzwiebel & Rauchmandel 16,90 €
2024 Ballade in Weiß trocken, Weingut Doreas, Grunbach
0,1 l 4,80 €

Carpaccio vom Rinderfilet mit getrüffelem Olivenöl & Limone
dazu gehobelter Parmesan & frisch gemahlener Pfeffer 22,50 €

VORNEWEG ODER ZUM HAUPTGANG

Knackiger Beilagensalat in Frenchdressing
mit gerösteten Brotroutons und Sprossen 7,50 €

 Vegetarisch

¹ Mit Phosphat ² enthält Konservierungsstoffe
Sollten Sie an Allergien oder Intoleranzen leiden, fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter.

WARME VORSPEISEN, SUPPEN UND ZWISCHENGÄNGE

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Kräuterflädle & Schnittlauch 9,00 €

Saure Kutteln »nach Hausrezept«
im kräftigen Trollingersößle 9,50 €

Unsere Hebsacker Wurstknöpfle ^(1, 2) in Petersilienbutter geschmelzt
auf Filderrahmkraut & gebackenem Zwiebelstroh 12,00 €

Skrei »der Winterkabeljau« & Wildwassergarnele
mit Chorizo, Filderrahmkraut & Kerbel 24,00 €
(als Hauptgang mit Kartoffeln: 40,00 €)

2024 Riesling Klinge trocken, Weingut Doreas, Grunbach
0,1 l 5,90 €

FEINE KREATIONEN

Filetmedaillons vom schwäbischen Landschwein
in Champignonrahmsauce & handgeschabten Spätzle 28,50 €

 Geschmorte Remstal-Möhren
mit Salbei-Pesto, Bohnencassoulet & Kartoffelwürfel 26,90 €

2020 Lemberger Berghalde trocken, Weingut Doreas, Grunbach
0,1 l 6,50 €

Rostbraten vom deutschen Färsenrind
in kräftiger Kalbsjus
mit gedämpften Zwiebeln & Bratkartoffeln 34,50 €

2024 Spätburgunder Ballade trocken, Weingut Doreas, Grunbach
0,1 l 4,80 €

Ragout vom heimischen Reh
mit Preiselbeeren, sautierten Waldpilzen
Wildkräuterspitzen & hausgemachten Knöpfle 34,00 €

2023 Barbera d'Alba „La Pichetera“ Superiore
Weingut Sorbrero, Castigniole Faletto, Piemont
0,1 l 6,50 €

Lammhüfte »in Aromaten gebraten«
mit Salbei-Pesto, Bohnencassoulet & Kartoffelwürfel 32,00 €

2020 Lemberger Berghalde trocken, Weingut Doreas, Grunbach
0,1 l 6,50 €

Körschtal-Lachsforelle »auf der Haut gebraten«
mit Carbonara-beurre blanc, wildem Brokkoli
& Nussbutter-Kartoffeln 34,00 €

2024 Weißburgunder trocken, Weingut Bürklin-Wolf, Wachenheim/Pfalz
0,1 l 5,50 €

Wein-Highlight

2020 Syrah Berghalde trocken, Weingut Doreas, Grunbach 0,1 l 8,50 €

REMSTAL-SCHLEMMERMENÜ



Wintersalate »Caesar Style«
mit Erbsencrème, Schmorzwiebel & Rauchmandel

2024 Ballade in Weiß trocken, Weingut Doreas, Grunbach

0,1 l 4,80 €

Lammhüfte »in Aromaten gebraten«
mit Salbei-Pesto, Bohnencassoulet & Kartoffelwürfel

2020 Lemberger Berghalde trocken, Weingut Doreas, Grunbach

0,1 l 6,50 €

oder



Geschmorte Remstal-Möhren
mit Salbei-Pesto, Bohnencassoulet & Kartoffelwürfel

2020 Lemberger Berghalde trocken, Weingut Doreas, Grunbach

0,1 l 6,50 €

Geeister Remstal-Honig
mit mariniertem Apfel
Ingwer & Biskuit

2024 Großheppacher Gewürztraminer Spätlese, Weingut Doreas, Grunbach

0,1 l 5,50 €

3 GÄNGE MENÜ: 44,00€
WEINBEGLEITUNG: 3X 0,1L 16,00€