

UNSERE APERITIF EMPFEHLUNGEN

2019 Pinot Noir Sekt »brut nature« Weingut Doreas, Grunbach	0,1 10,50 €
»Rousecco« (Alkoholfreier Aperitif) TRAUBE / BROMBEERE / WILDKRÄUTER Gemeinschaftsprojekt Lamm Hebsack & Weingut Klopfer	0,1 7,80 €

UNSERE SAISONALEN VORSPEISEN

⌚ Grüne Thai-Currysuppe mit Bio-Shiitake, Basilikumöl, Wirsing-Julienes & Erdnüssen	12,00 €
2024 Großheppacher Gewürztraminer Spätlese, Weingut Doreas, Grunbach 0,1 5,50 €	
⌚ »Bunter Remstalsalat mit Bio-Blätte« in Walnussöl & Waldbeerenbalsam mit eingelegtem Wintergemüse, Nussbuttercroutons & Kernen (vegan möglich ohne Croutons)	13,90 €
»Hausgemachte Wildmaulatasche« mit Preiselbeer-Jus, Rotkohl-Ingwersalat & gerösteten Haselnüsse	16,90 €
2024 Spätburgunder Ballade trocken, Weingut Doreas, Grunbach 0,1 4,80 €	
⌚ Wintersalate »Caesar Style« mit Erbsencrème, Schmorzwiebel & Rauchmandel	16,90 €
2024 Ballade in Weiß trocken, Weingut Doreas, Grunbach 0,1 4,80 €	
Carpaccio vom Rinderfilet mit geträffeltem Olivenöl & Limone dazu gehobelter Parmesan & frisch gemahlener Pfeffer	22,50 €

VORNEWEG ODER ZUM HAUPTGANG

Knackiger Beilagensalat in Frenchdressing mit gerösteten Brotcroûtons 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
(als Hauptgang mit Kartoffeln: 40,00 €)

2024 Riesling Kingle 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, Castignole 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 €

 Vegetarisch

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€**