

## UNSERE APERITIF EMPFEHLUNGEN


2022 Hasert & Klopfer Chardonnay Sekt brut  
Gemeinschaftsprojekt Weingut Klopfer & Daniels Weine 0,1 | 9,90 €

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

## UNSERE SAISONALEN VORSPEISEN

Aufgeschäumte Kokos-Hummersuppe  
mit Zitronenmelisse, Zuckerschoten & Erdnüssen 13,00 €

2025 Sauvignon Gris, trocken, Weingut Klopfer, Gundelsbach  
0,1 | 5,90 €

 »Unser Remstal-Caesarsalat«  
Knackige Romanasalatherzen & Bio-Blättle  
mit halbtrockneten Kirschtomaten, eingelegten Pfifferlingen  
& knusprigen Croûtons 15,80 €  
(vegan möglich)

2025 Sauvignon blanc, trocken, Weingut Klopfer, Gundelsbach  
0,1 | 5,30 €

Gegrillter Pulpo »Santorini«  
mit Feta aus Lesbos, Gartengurke, Taggiasca-Oliven  
Kapernbeeren & geräucherter Paprika 24,50 €

2024 Modus K Rose trocken, Weingut Klopfer, Gundelsbach  
0,1 | 5,90 €

»Carpaccio vom deutschen Rinderfilet«  
mit getrüffeltem Olivenöl & Limone, marinierten Wildkräuterspitzen  
gehobelter Grana Padano & frisch gemahlener Pfeffer 23,50 €

## SCHWÄBISCHE VORSPEISEN & SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Kräuterflädle & Schnittlauch 9,00 €

Saure Kutteln nach Hausrezept im kräftigen Trollingersöble 9,50 €

Unsere Hebsacker Wurstknöpfe in Bärlauchbutter geschmelzt  
auf Kartoffelsalat & gebackenem Zwiebelstroh 12,50 €



Vegetarisch

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

## FEINE KREATIONEN

Filetmedaillons vom schwäbischen Landschwein  
in Champignonrahmsauce & handgeschabten Spätzle 29,00 €



Feine Nudeln in Pfifferling-Schnittlauchrahm  
mit geschwenktem Sommergemüse, gehobeltem Grana Padano  
& marinierten Wildkräuterspitzen 27,80 €

2025 Weißburgunder trocken, Weingut Klopfer, Gundelsbach  
0,1 l 5,00 €

Rostbraten vom deutschen Färsenrind  
in kräftiger Kalbsjus 35,00 €  
mit gedämpften Zwiebeln & Bratkartoffeln

2022 Spätburgunder Steingröße trocken, Weingut Klopfer, Gundelsbach  
0,1 l 8,90 €

Gebratenes Iberico-Kotelett  
mit geschmolzener Chorizo, Feigenchutney  
provenzalischem Ratatouille & Parmesan-Kartoffelbeignets 36,00 €

2023 Merlot I.G.T, Villa Minelli, Venetien  
0,1 l 6,00 €

Lachsforellenfilet »auf der Haut gebraten«  
in grüner Thai-Currysauce, geschwenktem Sommergemüse  
geröstetem Sesam & Basmati-Duftreis 36,00 €

2025 Sauvignon Gris, trocken, Weingut Klopfer, Gundelsbach  
0,1 l 5,90 €

## ZUM HAUTPGANG ODER VORNEWEG



Knackiger Beilagensalat in Erdbeerdressing  
mit gerösteten Brotcroûtons und Sprossen 7,50 €



Vegetarisch  
Sollten Sie an Allergien oder Intoleranzen leiden, fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter.

## FROM LEAF TO ROOT

Unser vegetarisches Menü

»Unser Remstal-Caesarsalat«  
Knackige Romanasalatherzen und Bio-Blättle  
mit halbtrockneten Kirschtomaten, eingelegten Pfifferlingen  
& knusprigen Croûtons

2025 Sauvignon blanc, trocken, Weingut Klopfer, Gundelsbach  
0,1 | 5,30 €

\*\*\*

Feine Nudeln in Pfifferling-Schnittlauchrahm  
mit geschwenktem Sommergemüse, gehobeltem Grana Padano  
& marinierten Wildkräuterspitzen

2025 Weißburgunder trocken, Weingut Klopfer, Gundelsbach  
0,1 | 5,00 €

\*\*\*

»Unsere Vanille-Crème brûlée«  
mit Mango-Maracuja-Sorbet  
marinierten Erdbeeren & Kakaocrumble

**und | oder**

»Morbier«  
halbfester Schnittkäse aus Frankreich  
mit eingemachten Johannisbeeren, Rauchmandeln & Trauben  
**12,00€**

**3-GANG: 54,50 €**

**4-GANG: 64,50 €**

(Letzter Gang ist Dessert/Käse)

## UNSER JAHRESZEITENMENÜ

Gegrillter Pulpo »Santorini«  
mit Feta aus Lesbos, Gartengurke, Taggiasca-Oliven,  
Kapernbeeren & geräucherter Paprika

2024 Modus K Rose trocken, Weingut Klopfer, Gundelsbach  
0,1 | 5,90 €

**und | oder**

Aufgeschäumte Kokos-Hummersuppe  
mit Garnelen-Yakitorispieß, Zuckerschoten & Erdnüssen  
**16,80 €**

2025 Sauvignon Gris, trocken, Weingut Klopfer, Gundelsbach  
0,1 | 5,90 €

\*\*\*

»Rumpsteak von der deutschen Färs«  
mit Jus von Frühlingslauch & Wildkräutern,  
sautierten Pfifferlingen, Ratatouille & Parmesan-Kartoffelbeignets  
**NUR ALS HAUPTGANG: 39,50 €**

2022 Spätburgunder Steingruble trocken, Weingut Klopfer, Gundelsbach  
0,1 | 8,90 €

\*\*\*

»Demisphere von Aprikose & Pistazie«  
mit Himbeersorbet, marinierten Himbeeren  
Yuzu & Biskuit

**und | oder**

»Morbier«  
halbfester Schnittkäse aus Frankreich  
mit eingemachten Johannisbeeren, Rauchmandeln & Trauben  
**12,00€**

**3-GANG MIT SUPPE: 68,00 €**

**3-GANG MIT VORSPEISE: 78,00 €**

**4-GANG: 88,00 € | 5-GANG: 98,00 €**

(Letzter Gang ist immer Dessert oder Käse)