

## 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 und Bio-Blättle  
mit halbtrockenen Kirschtomaten, eingelegten Pfifferlingen  
& knusprigen Croûtons 13,80 €  
(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 €

## KLASSISCHE VORSPEISEN

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

Rinderkraftbrühe  
mit hausgemachten Kräuterflädle & Schnittlauch 9,00 €

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



Vegetarisch

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

## KLEINERE HAUPTGERICHTE


Schwäbisches Ablinsengericht mit Saitenwurst  
gerauchtem Schweinebauch & handgeschabten Spätzle 19,00 €

Filetmedaillons vom schwäbischen Landschwein  
in Champignonrahmsauce & handgeschabten Spätzle 24,50€

Lachsforellenfilet »auf der Haut gebraten«  
in grüner Thai-Currysauce, geschwenktem Sommergemüse  
geröstetem Sesam & Basmati-Duftreis 29,90 €

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

## FEINE KREATIONEN MODERN & KLASSISCH

 Feine Nudeln in Pfifferling-Schnittlauchrahm  
mit geschwenktem Sommergemüse, gehobeltem Grana Padano  
& marinierten Wildkräuterspitzen 27,50 €

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


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


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 €

## DAZU 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.

UNSERE 3-GANG-MITTAGSMENÜS

LAND & LIEBE

»Unser Remstal-Caesarsalat«  
mit halbgetrockneten Kirschtomaten, eingelegten Pfifferlingen  
& knusprigen Croûtons

\*\*\*

Paniertes Schnitzel aus der Kalbshüfte  
mit Kartoffel-Gurken-Salat, Wildpreiselbeeren  
& Zitrone  
**nur als Hauptgang 31,00 €**

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

\*\*\*

Himbeersorbet  
auf marinierten Beeren & Kakaohippe

2-GANG-MENÜ: 35,50 €  
3-GANG-MENÜ: 39,50 €

---

FEIN & FERN

»Santorini-Salat«  
mit Feta aus Lesbos, Gartengurke  
Taggiasca-Oliven & geräucherter Paprika  
\*\*\*

Lachsforellenfilet »auf der Haut gebraten«  
in grüner Thai-Currysauce, geschwenktem Sommergemüse  
geröstetem Sesam & Basmati-Duftreis  
2025 Sauvignon Gris, trocken, Weingut Klopfer, Gundelsbach  
0,1 | 5,90 €

\*\*\*

»Affogato 2.0«  
mit feinem Haselnusseis

2-GANG-MENÜ: 36,50 €  
3-GANG-MENÜ: 41,50 €

## BLATT & BLÜTE

Knackige Blattsalate in Erdbeerbalsam & Walnussöl  
mit gerösteten Croutons, Sprossen & Radiesle

\*\*\*

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

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

\*\*\*

Eine Kugel Mango-Maracujasorbet  
auf marinierten Aprikosen & Mandelcrumble

2-GANG-MENÜ: 34,50 €

3-GANG-MENÜ: 39,50 €