WEIN FREUNDSCHAFT

IM LAMM. UNSER WINZER DES MONATS!

WÖHRWAG WEINGUT

FRÜHLINGSGEFÜHLE IM LAMM: Mit feiner Kulinarik und den passenden Weinen! Wir feiern die Weinfreundschaft mit dem Top-VDP-Weingut Wöhrwag aus Stuttgart-Untertürkheim.

Mit 7 Spitzen-Empfehlungen präsentiert sich das sympathische Weingut auf unserer Karte. Probieren Sie den gelbfruchtigen Klassiker Riesling »Goldkapsel« zum gerösteten Blumenkohl.

Verlieben Sie sich in den vielschichtigen Weissburgunder, passend zu unseren Frühlingsgerichten – oder greifen Sie zum kräftig eleganten Merlot, der unsere Eifler Kaninchenkeule herrlich begleitet.
Mehr zum Weingut: www.weingut-woehrwag.de

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen schöne, familiäre Stunden bei uns!

IHRE GASTGEBERFAMILIE
SYLVIA, MARKUS, JESSICA & MORITZ POLINSKI

Partner seit 30 Jahren: Remstäler Riesling-Pionier Hans-Peter Wöhrwag und Lammwirt Markus Polinski.
(v. l. n. r.: Chef Sommelier Florian Thiele, Hans-Peter Wöhrwag, Markus Polinski, Kellermeister Jakob Bittner)

EMPFOHLENES WEINHOTEL
WEINSÜDEN BADEN-WÜRTTEMBERG

REMSTAL
Natur. Kultur. Wein. Unendlich erleben.

HAUS DER BADEN-WÜRTTEMBERGER WEINE
AUSGEZEICHNET

UNSER APERITIF DES MONATS

Riesling Brut Sekt
Weingut Wöhrwag, Stuttgart-Untertürkheim **0,1 l 9,90 €**

Visecco mit Sauvignon Blanc
Alkoholfreier Aperitif, Manufaktur Jörg Geiger, Schlat **0,1 l 8,50 €**

[ANJO] POP-UP KREATIONEN Vorspeisen von Moritz Polinski

Schaumsuppe von Krustentieren
mit Buchenpilzen & Basilikum-Öl **12,50 €**

2022 Weissburgunder Untertürkheimer Herzogenberg trocken, VDP.Erste Lage
Weingut Wöhrwag, Stuttgart-Untertürkheim **0,1 l 6,50 €**

Gerösteter Tandoori-Blumenkohl
mit geräucherter Aprikose, Mais, Chili & Frühlingskräutern **19,00 €**

2022 Riesling „Goldkapsel" Untertürkheimer Herzogenberg trocken, VDP.Erste Lage
Weingut Wöhrwag, Stuttgart-Untertürkheim **0,1 l 6,20 €**

Gegrillter Oktopus »Santorini«
mit pikanter Alblinsencreme, Feta, Taggiasche-Oliven & Kapern **23,50 €**

2022 Grauburgunder Untertürkheimer Herzogenberg trocken, VDP.Erste Lage
Weingut Wöhrwag, Stuttgart-Untertürkheim **0,1 l 6,50 €**

KALTE UND WARME VORSPEISEN

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Kräuterflädle & Schnittlauch **9,50 €**

Saure Kutteln nach Hausrezept im kräftigen Trollingersößle **10,00 €**

Frühlingssalat mit Bio-Blättle
in Apfelbalsam, Walnussöl & eingelegtem Gemüse **13,00 €**

Zwei Hebsacker Wurstknöpfle [1, 2] in Petersilienbutter geschmelzt
auf Kartoffelsalat & gebackenem Zwiebelstroh **11,50 €**

Carpaccio vom Rinderfilet mit getrüffeltem Olivenöl & Limone
dazu gehobelter Parmesan & frisch gemahlener Pfeffer **21,50 €**

Vegetarisch Vegan Weinfreundschaft Fragen Sie nach unserer veganen/veget. Speisekarte

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

Lamm Hebsack
HOTEL & RESTAURANT

FEINE KREATIONEN

Filetmedaillons vom schwäbischen Landschwein
in Champignonrahmsauce & handgeschabten Spätzle **27,50 €**

Geschmorte Teriyaki-Aubergine
in Thai-Currysauce mit Frühlingsgemüse & Basmati-Duftreis **27,50 €**

2022 Grauburgunder Untertürkheimer Herzogenberg trocken, VDP.Erste Lage
Weingut Wöhrwag, Stuttgart-Untertürkheim **0,1 l 6,50 €**

Rostbraten vom deutschen Färsenrind in kräftiger Kalbsjus
mit gedämpften Zwiebeln & knusprigen Bratkartoffeln **33,50 €**

2020 Lemberger Untertürkheimer Herzogenberg trocken, VDP.Erste Lage
Weingut Wöhrwag, Stuttgart-Untertürkheim **0,1 l 6,80 €**

Eifler Kaninchenkeule »mediterran geschmort«
mit Frühlingsgemüse & hausgemachten Kartoffelkrapfen **34,00 €**

2022 Merlot trocken, Weingut Wöhrwag, Stuttgart-Untertürkheim **0,1 l 5,50 €**

Rücken vom Island-Rotbarsch mit gebratener Riesengarnele
in Thai-Currysauce mit Frühlingsgemüse, Basmati-Duftreis & Sesam **36,00 €**

2022 Weissburgunder Untertürkheimer Herzogenberg trocken, VDP.Erste Lage
Weingut Wöhrwag, Stuttgart-Untertürkheim **0,1 l 6,50 €**

Filet vom »Loup de Mer« auf der Haut gebraten
mit Ragout von zweierlei Spargel, Fregola Sarda & Bärlauchpesto **37,00 €**

2022 Riesling „Goldkapsel" Untertürkheimer Herzogenberg trocken, VDP.Erste Lage
Weingut Wöhrwag, Stuttgart-Untertürkheim **0,1 l 6,20 €**

DAZU ODER VORNE WEG

Knackiger Beilagensalat in Frenchdressing
mit gerösteten Brotcroutons & Sprossen **7,50 €**

WEIN
FREUNDSCHAFT
IM LAMM. UNSER WINZER DES MONATS!

WEIN-HIGHLIGHT

2016 Pinot Noir Untertürkheimer Herzogenberg trocken
VDP.Grosses Gewächs
Weingut Wöhrwag, Stuttgart-Untertürkheim **0,1 l 11,50 €**

Vegetarisch Vegan Weinfreundschaft Fragen Sie nach unserer veganen/veget. Speisekarte

JAHRESZEITENMENÜ

Gerösteter Tandoori-Blumenkohl
mit geräucherter Aprikose, Mais, Chili & Frühlingskräutern

19,00 €

2022 Riesling „Goldkapsel" Untertürkheimer Herzogenberg trocken, VDP.Erste Lage
Weingut Wöhrwag, Stuttgart-Untertürkheim **0,1 l 6,20 €**

***

Schaumsuppe von Krustentieren
mit gebratener Riesengarnele, Buchenpilzen & Basilikum-Öl

14,50 €

2022 Weissburgunder Untertürkheimer Herzogenberg trocken, VDP.Erste Lage
Weingut Wöhrwag, Stuttgart-Untertürkheim **0,1 l 6,50 €**

***

Karré vom irischen Lammrücken
auf feiner Thymianjus
mit Ragout von zweierlei Spargel, Fregola Sarda & Bärlauchpesto

43,00 €

2020 Lemberger Untertürkheimer Herzogenberg trocken, VDP.Erste Lage
Weingut Wöhrwag, Stuttgart-Untertürkheim **0,1 l 6,80 €**

***

»Tête de Moine«
auf der Girolle gehobelt
mit frischer Feige, roter Johannisbeere & Walnuss

14,50 €

und | oder

Leichte Topfenmousse & Kokos-Joghurteis
mit geschmortem Rhabarber
karamellisiertem Granola & Melisse

14,50 €

3 GÄNGE MIT SUPPE: 62,00 €
3 GÄNGE MIT VORSPEISE: 70,00 €
4 GÄNGE: 82,00 €
5 GÄNGE: 94,00 €

3 X 0,1 L WEINBEGLEITUNG: 19,00 €

Vegetarisch Vegan Weinfreundschaft Küchenbestellungen bis 20.45 Uhr möglich.