

WEIN FREUNDSCHAFT

IM LAMM. **I** UNSER WINZER DES MONATS!



S PARGELZAUBER 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 Mosaik von weißem Spargel.

Verlieben Sie sich in den vielschichtigen Weissburgunder, passend zu unseren Spargelgerichten – 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: Remstaler 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)



UNSER APERITIF DES MONATS

 Riesling Brut Sekt Weingut Wöhrwag, Stuttgart-Untertürkheim	0,1 9,90 €
Visecco mit Sauvignon Blanc Alkoholfreier Aperitif, Manufaktur Jörg Geiger, Schlat	0,1 8,50 €

[ANJO] POP-UP KREATIONEN Vorspeisen von Moritz Polinski

 Frühlingssalat mit Bio-Blättele in Erdbeerbalsam & Walnussöl mit eingelegten Radieschen, Croutons & Kernen	13,00 €
 Mosaik von weißem Spargel, Lauch & Noriblatt mit geräuchertem Eigelb, eingelegtem Ingwer & Frühlingskräutern	19,50 €
 2022 Riesling „Goldkapsel“ Untertürkheimer Herzogenberg trocken, VDP.Erste Lage Weingut Wöhrwag, Stuttgart-Untertürkheim	0,1 6,20 €
Gegrillter Oktopus & Baby-Artischocke mit halbtrockneten Strauchtomaten, Burrata & Bärlauchöl	24,00 €
 2022 Grauburgunder Untertürkheimer Herzogenberg trocken, VDP.Erste Lage Weingut Wöhrwag, Stuttgart-Untertürkheim	0,1 6,50 €

KALTE UND WARME VORSPEISEN

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Kräuterflädle & Schnittlauch	9,50 €
Saure Kutteln nach Hausrezept im kräftigen Trollingersöble	10,00 €
 Rahmsuppe vom Schmidener Spargel mit knusprigen Brotcroutons & Bärlauchöl	10,50 €
 2022 Weissburgunder Untertürkheimer Herzogenberg trocken, VDP.Erste Lage Weingut Wöhrwag, Stuttgart-Untertürkheim	0,1 6,50 €
Unsere Hebsacker Wurstknöpfe ^(1,2) in Petersilienbutter geschmelzt auf Kartoffelsalat & gebackenem Zwiebelstroh	12,00 €
Carpaccio vom Rinderfilet mit getrüffeltem Olivenöl & Limone dazu gehobelter Parmesan & frisch gemahlener Pfeffer	22,00 €

 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.

FEINE KREATIONEN

- Filetmedaillons vom schwäbischen Landschwein
in Champignonrahmsauce & handgeschabten Spätzle **28,00 €**
-  Portion Stangenspargel vom Schmidener Feld
mit Sauce Hollandaise *oder* zerlassener Butter & Kräuterflädle *oder* Kartoffeln **29,50 €**
- wahlweise mit*
paniertem Schnitzel aus der Kalbshüfte
gebratenem Filet von der Körschtalforelle **9,50 €**
10,50 €
-  2022 Weissburgunder Untertürkheimer Herzogenberg trocken, VDP.Erste Lage
Weingut Wöhrwag, Stuttgart-Untertürkheim **0,1 | 6,50 €**
- Rostbraten vom deutschen Färsenrind in kräftiger Kalbsjus
mit gedämpften Zwiebeln & knusprigen Bratkartoffeln **34,00 €**
-  2020 Lemberger Untertürkheimer Herzogenberg trocken, VDP.Erste Lage
Weingut Wöhrwag, Stuttgart-Untertürkheim **0,1 | 6,80 €**
- Eifler Kaninchenkeule »mediterran geschmort«
mit geschwenktem Frühlingsgemüse & hausgemachten Kartoffelkräften **34,00 €**
-  2022 Merlot trocken, Weingut Wöhrwag, Stuttgart-Untertürkheim **0,1 | 5,50 €**
- Filet vom »Loup de Mer« auf der Haut gebraten
mit Safran-Beurre blanc, geschwenktem Frühlingsgemüse & Fregola Sarda **37,00 €**
-  2022 Riesling „Goldkapsel“ Untertürkheimer Herzogenberg trocken, VDP.Erste Lage
Weingut Wöhrwag, Stuttgart-Untertürkheim **0,1 | 6,20 €**

DAZU ODER VORNE WEG

-  Knackiger Beilagensalat in Frenchdressing
mit gerösteten Brotroutons & 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 | 11,50 €**

JAHRESZEITENMENÜ

Gegrillter Oktopus & Baby-Artischocke
mit halbtrockneten Strauchtomaten, Burrata & Bärlauchöl

24,00 €

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

Aufgeschäumte Spargelrahmsuppe
mit gebratener Riesengarnele, Croutons & Erbsenkresse

14,00 €

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

Stangenspargel vom Schmidener Feld
mit gebratenem Medaillon vom Kalbsfilet
in Morchelrahmsauce & hausgemachtem Kräuterflädle

44,00 €

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

»Tête de Moine«
auf der Girolle gehobelt
mit Heidelbeeren, Haselnuss & Johannisbeercoulis

14,50 €

und | oder

Délice von Erdbeere
karamellisierte weißer Schokolade & Mandel
mit Erdbeersorbet & Basilikum

15,50 €

3 GÄNGE MIT SUPPE: 60,00 €
3 GÄNGE MIT VORSPEISE: 73,00 €
4 GÄNGE: 85,00 €
5 GÄNGE: 95,00 €

3 X 0,1 L WEINBEGLEITUNG: 23,50 €

 Vegetarisch

 Vegan

 Weinfreundschaft

Küchenbestellungen bis 20.45 Uhr möglich.