








UNSER APERITIF DES MONATS




 2017 Pinot Meunier brut nature Weingut Maier, Schwaikheim	0,1 l 10,50 €
Visecco mit Sauvignon Blanc Alkoholfreier Aperitif, Manufaktur Jörg Geiger, Schlat	0,1 l 8,50 €

[ANJO] POP-UP KREATIONEN Vorspeisen von Moritz Polinski

 Frühlingssalat mit Bio-Blättele in Erdbeerbalsam & Walnussöl mit eingelegten Radieschen, Croutons & Kernen	13,00 €
 Bunte Tomaten & cremige Burrata mit Grill-Pfirsich, Thai-Basilikum & Sesamcracker	19,00 €
 2021 Spätburgunder Rosé „vom Stein“, Winnender Holzenberg trocken Weingut Maier, Schwaikheim 0,1 l 6,00 €	
„Unser Vitello tonnato“ Zartes Milchkalb & Thunfisch-Tataki mit grünem Spargel, Kapernmayonnaise & roter Shiso-Kresse	24,00 €
 2022 Sauvignon blanc Q.b.A.trocken Weingut Maier, Schwaikheim 0,1 l 5,80 €	

KALTE UND WARME VORSPEISEN

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Kräuterflädle & Schnittlauch	9,50 €
Saure Kutteln nach Hausrezept im kräftigen Trollingersöble	10,00 €
 Schaumsuppe von weißem Spargel & Frankfurter grünen Kräuter mit Nussbuttercroutons und Spargeleinlage	10,50 €
 2023 Weißburgunder Q.b.A. trocken Weingut Maier, Schwaikheim 0,1 l 5,30 €	
Unsere Hebsacker Wurstknöpfle ^(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
zweierlei Schinken 6,50 €
paniertem Schnitzel aus der Kalbshüfte 9,50 €

 2023 Weißburgunder Q.b.A. trocken
Weingut Maier, Schwaikheim 0,1 l 5,30 €

Rostbraten vom deutschen Färsenrind in kräftiger Kalbsjus
mit gedämpften Zwiebeln & knusprigen Bratkartoffeln 34,00 €


Sanft geschmorte Ochsenbacke in Burgundersauce
mit geschwenktem Frühlingsgemüse & hausgemachten Knöpfle 33,00 €

 2021 Spätburgunder Q.b.A. trocken
Weingut Maier, Schwaikheim 0,1 l 5,80 €


Filets von der Maischolle >Büsumer Art<
mit Krabben-Dillsauce, Kartoffeln & Salat vom Babyspinat 36,00 €

2020 Edition 1792 „Goldkapsel“ Chardonnay trocken
Exklusivausbau Lamm Hebsack, Weingut J. Ellwanger, Winterbach 0,1 l 5,30 €

Hausgerauchte Körschtal-Lachsforelle in Butter gebraten
auf zweierlei Spargelragout & Fregola Sarda in Basilikumpesto 34,00 €

 2022 Silvaner „vom Stein“, Hanweiler Maien trocken
Weingut Maier, Schwaikheim 0,1 l 6,90 €

DAZU ODER VORNE WEG


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

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

JAHRESZEITENMENÜ

„Unser Vitello tonnato“
Zartes Milchkalb & Thunfisch-Tataki
mit grünem Spargel, Kapernmayonnaise & roter Shiso-Kresse

24,00 €

 2022 Sauvignon blanc Q.b.A. trocken
Weingut Maier, Schwaikheim 0,1 l 15,80 €


Schaumsuppe von weißem Spargel mit Frankfurter grünen Kräuter
Bärlauchöl & Krustentier-Dim Sum

14,00 €

 2023 Weißburgunder Q.b.A. trocken
Weingut Maier, Schwaikheim 0,1 l 15,30 €

Filetsteak vom deutschen Weiderind
mit Schmidener Stangenspargel
Trüffelbearnaise & hausgemachten Kräuterflädle

45,00 €

 2020 Cabernet franc „vom Stein“, Neustadt Söhrenberg trocken
Weingut Maier, Schwaikheim 0,1 l 18,50 €

Auswahl an französischem Rohmilchkäse
mit gerösteten Haselnüssen & Feigenmarmelade

14,50 €

und | oder

„Himbeere Hoch 3“
mit karamellisierter Schokoladenganache
Erdnusshippe & Melisse

16,00 €

3 GÄNGE MIT SUPPE: 64,00 €
3 GÄNGE MIT VORSPEISE: 72,00 €
4 GÄNGE: 83,00 €
5 GÄNGE: 92,00 €

3 X 0,1 L WEINBEGLEITUNG: 19,00 €