





UNSER APERITIF DES MONATS



 Cuvée Brut Sekt (Riesling & Gewürztraminer) Weingut W. Haidle, Stetten	0,1 l 9,50 €
Remstal Prisécco Alkoholfreier Aperitif, Manufaktur Jörg Geiger, Schlat	0,1 l 7,50 €

SAISONALE VORSPEISEN

 Cremige Burrata & eingelegte Pfifferlinge mit gelber Tomate, gerauchte Wassermelone & Gartenkräutern	18,00 €
2023 Crasto Rosé, Douro D.O.C., Quinta do Crasto, Douro/Portugal 0,1 l 6,20 €	
Gegrillter Oktopus & Nduja-Sandwich mit Ofenpaprika-Crème, Weinbergpfirsich & grünen Bohnen	24,00 €
 2023 Grauburgunder trocken, Weingut W. Haidle, Stetten 0,1 l 4,80 €	
 »Bunter Remstal-Sommersalat« in Aprikosenbalsam & Walnussöl mit eingelegten Radieschen Croutons & Kernen	13,00 €

KALTE UND WARME VORSPEISEN


Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Kräuterflädle & Schnittlauch	9,50 €
Saure Kutteln nach Hausrezept im kräftigen Trollingersöble	10,00 €
Schaumsuppe von Hummer & Krustentieren mit Zuckerschoten, Cashewkernen & Kerbel	10,00 €
2021 Chardonnay »Edition Gold 1792« trocken, Exklusivausbau Lamm Hebsack Abfüller: Weingut J. Ellwanger, Winterbach 0,1 l 5,50 €	
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

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 €

 Geschmorte Teriyaki-Aubergine
in grüner Thai-Currysauce
mit Pak Choi Gemüse & asiatischen Nudeln 27,50 €

 2023 Sauvignon Blanc trocken, Weingut W. Haidle, Stetten 0,1 l 5,80 €


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

 2021 »Räuber Rot« Cuvée trocken, Aus dem eigenen Weinberg »Am Brombergle«
Abfüller: Weingut W. Haidle, Stetten 0,1 l 3,90 €

»Cordon bleu Deluxe« vom Kalbsrücken
mit Bayonner Schinken & Trüffelkäse gefüllt
dazu Kartoffel-Gurkensalat & Preiselbeeren 35,00 €

 2022 Riesling »V-Block« trocken, Stettener Pulvermächer, Weingut W. Haidle, Stetten 0,1 l 6,20 €


Gebratene Körschtal-Lachsforelle
in grüner Thai-Currysauce
mit Pak Choi Gemüse, geräucherten Mandeln & asiatischen Nudeln 34,00 €

 2023 Sauvignon Blanc trocken, Weingut W. Haidle, Stetten 0,1 l 5,80 €

Loup de mer »auf der Haut gebraten«
mit Safran-beurre blanc, Ratatouille & Kräuterkartoffeln 34,00 €

 2023 Grauburgunder trocken, Weingut W. Haidle, Stetten 0,1 l 4,80 €

DAZU ODER VORNE WEG

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

JAHRESZEITENMENÜ

Gegrillter Oktopus & Nduja-Sandwich
mit Ofenpaprika-Crème, Weinbergpfirsich & grünen Bohnen

24,00 €

 2023 Grauburgunder trocken, Weingut W. Haidle, Stetten 0,1 l 14,80 €

Schaumsuppe von Hummer & Krustentieren
mit gegrillter Garnele
Zuckerschoten, Cashewkerne & Kerbel

14,00 €

2021 Chardonnay »Edition Gold 1792« trocken, Exklusivausbau Lamm Hebsack
Abfüller: Weingut J. Ellwanger, Winterbach 0,1 l 15,50 €

Gebratenes Rinderfilet & Ochsenbacke
mit kräftiger Schmorsauce, sautierten Pfifferlingen
Pak Choi Gemüse & gebackenen Kartoffelkräpfen

44,00 €

 2015 Cuvée Cabernet »Reserve« trocken, Weingut W. Haidle, Stetten 0,1 l 17,80 €

»Unser hausgemachter Vanille-Crêpes«
mit Passionsfrucht, weißer Schokolade & Mango-Lassi-Sorbet

15,00 €

und | oder

Auswahl an französischem Rohmilchkäse
mit Nüssen, Feige & Senfmarmelade

14,50 €

3 GÄNGE MIT SUPPE: 64,00 €
3 GÄNGE MIT VORSPEISE: 72,00 €
4 GÄNGE: 84,00 €
5 GÄNGE: 94,00 €

3 X 0,1 L WEINBEGLEITUNG: 16,90 €

Vegetarisch Vegan



Küchenbestellungen bis 20.45 Uhr möglich.