


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 €
WAHLWEISE DAZU:	
+ Rosa-gebratene Filetwürfel vom Rind	+ 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.


UNSERE MITTAGSEMPFEHLUNGEN

KLEINERE GERICHTE


Schwäbisches Ablinsengericht mit Saitenwurst ^{1 2}
gerauchtetem Schweinebauch & handgeschabten Spätzle 18,50 €


Filetmedaillons vom schwäbischen Landschwein
in Champignonrahmsauce & handgeschabten Spätzle 24,00 €

Ragout von der Ochsenbacke
mit sautierten Pfifferlingen, hausgemachten Knöpfle & Wildkräutern 26,50 €


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

FEINE KREATIONEN

 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 15,80 €


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

 2021 »Räuber Rot« Cuvée trocken, Aus dem eigenen Weinberg »Am Bromberg«
Abfüller: Weingut W. Haidle, Stetten 0,1 l 13,90 €


»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 16,20 €

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 15,80 €

DAZU ODER VORNE WEG


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

 Vegetarisch  Vegan

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

UNSERE 3-GÄNGE-MITTAGSMENÜS

LAND & LIEBE

 Remstal Sommersalat mit Aprikosenbalsam
Walnussöl & Croutons

Paniertes Schnitzel aus der Kalbshüfte
mit Petersilienkartoffeln & handgerührten Preiselbeeren

 2022 Riesling »V-Block« trocken, Stettener Pulvermächer, Weingut W. Haidle, Stetten 0,1 l 16,20 €

ALS EINZELNER HAUPTGANG
29,00 €

Affogato 2.0
mit feinem Haselnusseis


3-GANG-MENÜ: 39,00 €

FEIN & FERN

Schaumsuppe von Hummer & Krustentieren
mit Zuckerschoten, Cashewkernen & Kerbel

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

ALS EINZELNER HAUPTGANG
28,50 €

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

Kleine Crème brûlée
mit Erdbeersorbet

3-GANG-MENÜ: 42,90 €