








UNSER APERITIF DES MONATS

2020 Cuvée »Ida Marie« Brut Weingut Leon Gold, Weinstadt-Gundelsbach	0,1 9,80 €
»Hebsack Royal« Alkoholfrei Mark von unseren Terrassentrauben mit Tonic Water, Soda & Minze	0,1 7,50 €


VORSPEISEN

-  Knackiger Beilagensalat in Frenchdressing
mit gerösteten Brotcroutons & Sprossen **7,50 €**
-  vegan möglich: mit Essig/Öl Dressing & ohne Croutons
-  »Bunter Remstal-Salat«
in Aprikosenbalsam & Walnussöl mit eingelegten Pilzen, Radiesle
Croutons & Kernen **13,00 €**
-  vegan möglich: ohne Croutons
-  Ziegenfrischkäse im Brickteig gebacken
mit eingelegter roter Bete, gerösteten Haselnüssen & Remstal-Zwetschge **18,90 €**
- 2023 Grauburgunder trocken, Weingut Leon Gold, Weinstadt-Gundelsbach **0,1 | 5,10 €**


 Vegetarisch  Vegan

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

FEINE KREATIONEN


 Bio-Spiegelei mit Schmorpaprika
Petersilienkartoffeln, Kräuter-Öl & Kerbel **22,00 €**

2023 Riesling »vom Keuper« trocken, Weingut Leon Gold, Weinstadt-Gundelsbach **0,1 | 4,80 €**



 Remstal-Möhren »mit Harrisa & Cashewnüssen geschmort«
mit Pfifferlingsrisotto, Basilikum-Öl & Babyspinat **26,50 €**

2023 Grauburgunder trocken, Weingut Leon Gold, Weinstadt-Gundelsbach **0,1 | 5,10 €**

SÜSSER ABSCHLUSS

 Eine Kugel Sorbet auf frischen Erdbeeren
(Cassis, Erdbeere, Mango, Passionsfrucht, Zitrone) **4,60 €**

FRAGEN SIE NACH UNSERER UMFANGREICHEN DESSERTKARTE.

 Vegetarisch  Vegan Fragen Sie nach unserer veganen/veget. Speisekarte

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