

UNSER APERITIF DES MONATS

 2018 Brut Nature Sekt »Exklusiv« Weingut Klopfer, Großheppach	0,1 9,80 €
»Rousecco« Alkoholfreier Aperitif Gemeinschaftsprojekt Weingut Klopfer & Moritz Polinski	0,1 7,80 €

SAISONALE VORSPEISEN

 Gelbe Kürbis-Currysuppe mit Kaiserschoten, Kürbiskernen & Kernöl	10,00 €
 2023 Gundelsbacher Sauvignon Blanc Q.b.A. trocken Weingut Klopfer, Großheppach 0,1 5,60 €	
 Remstal Freiland-Feldsalat in Kürbiskernöl & weißem Balsamico mit eingelegter roter Bete, Croutons & Sprossen	13,00 €
 Carpaccio von der Remstalfeige mit karamellisiertem Ziegenkäse, gerösteten Walnüssen dunklen Beeren & Wildkräutern	18,90 €
 2023 Gundelsbacher Sauvignon Blanc Q.b.A. trocken Weingut Klopfer, Großheppach 0,1 5,60 €	
Gegrillter Felsenoktopus & Iberico-Chorizo mit Alblinsen-Vinaigrette eingemachten Aprikosen & Joghurt	24,00 €
 2023 »Modus K« Rosé »im Holzfass gereift« Q.b.A. trocken Weingut Klopfer, Großheppach 0,1 6,40 €	

KALTE UND WARMER VORSPEISEN

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Kräuterflädle & Schnittlauch	9,50 €
Saure Kutteln nach Hausrezept im kräftigen Trollingersößle	10,00 €
Unsere Hebsacker Wurstknöpfle ^(1, 2) in Petersilienbutter geschmelzt auf Filderrahmkraut & gebackenem Zwiebelstroh	12,00 €
Carpaccio vom Rinderfilet mit getrüffeltem Olivenöl & Limone dazu gehobelter Parmesan & frisch gemahlener Pfeffer	22,00 €


 Vegetarisch  Vegan  Weinfreundschaft

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 €
-  Konfiertes Miso-Blumenkohl
mit geschmorter bunter Bete, gerösteten Haselnüssen
& feinen Nudeln 26,90 €
-  2023 »Modus K« Rosé »im Holzfass gereift« Q.b.A. trocken
Weingut Klopfer, Großheppach 0,1 | 6,40 €
- Gekochter Kalbstafelspitz
mit feiner Meerrettichsauce, Apfelkren
geschmorter bunter Bete & Petersilienkartoffeln 30,90 €
-  2021 Cannstatter Zuckerle Riesling Q.b.A. trocken, Weingut Klopfer, Großheppach 0,1 | 6,40 €
- Rostbraten vom deutschen Färsenrind in kräftiger Kalbsjus
mit gedämpften Zwiebeln & knusprigen Bratkartoffeln 34,00 €
-  2022 Geradstettener Spätburgunder Q.b.A. trocken, Weingut Klopfer, Großheppach 0,1 | 5,80 €
- Zanderfilet »auf der Haut gebraten«
mit Speckschmelze, Filderrahmkraut
Kartoffeln & Remstal-Quitte 33,90 €
-  2021 Cannstatter Zuckerle Riesling Q.b.A. trocken, Weingut Klopfer, Großheppach 0,1 | 6,40 €
- Medaillons vom Seeteufel »in Nussbutter gebraten«
mit Wildwassergarnele, Limonen-Rahmnudeln
& geschwenktem Herbstgemüse 42,00 €
-  2023 Großheppacher Steingrübler Weissburgunder Q.b.A. trocken
Weingut Klopfer, Großheppach 0,1 | 6,40 €

DAZU ODER VORNEWEG


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

 Vegetarisch  Weinfreundschaft. Entdecken Sie unsere vegetarische Speisekarte + Menü.

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


JAHRESZEITENMENÜ

Gegrillter Felsenoktopus & Iberico-Chorizo
mit Alblinsen-Vinaigrette
eingemachten Aprikosen & Joghurt

 2023 »Modus K« Rosé »im Holzfass gereift« Q.b.A. trocken
Weingut Klopfer, Großheppach 0,1 l 6,40 €


Gelbe Kürbis-Currysuppe
mit Kernöl, gebratener Wildwassergarnele
& Mangochutney

14,00 €

 2023 Gundelsbacher Sauvignon Blanc Q.b.A. trocken
Weingut Klopfer, Großheppach 0,1 l 5,60 €

Gebratener Hirschrücken in Preiselbeer-Wildsauce
mit sautierten Waldpilzen, Portweifeige
Gemüsebouquet & Haselnuss-Knöpfe

42,00 €

 2020 »Mauerpfeffer« Cannstatter Zuckerle,
Rotwein aus terrassierter Steillage, Q.b.A. trocken
Weingut Klopfer, Gundelsbach 0,1 l 8,50 €

Duett von der belgischen Schokolade
»karamellierte Ganache & Zartbittersorbet«
mit Nugat, Haselnuss & Remstal-Quitte

und | oder

Auswahl an französischem Rohmilchkäse
mit Nüssen, Trauben & Feigenmarmelade

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: 19,00 €