







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 €	
 Kleiner Freiland-Feldsalat in Kürbiskernöl & weißem Balsamico mit eingelegter roter Bete, Croutons & Sprossen	10,00 €
 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 WARME 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.

UNSERE MITTAGSEMPFEHLUNGEN


KLEINERE GERICHTE

Schwäbisches Alblinsengericht mit Saitenwurst ^(1, 2)
gerauchtem Schweinebauch & handgeschabten Spätzle 18,90 €


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

FEINE KREATIONEN


 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 l 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 l 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 l 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 l 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.


UNSERE 3-GANG-MITTAGSMENÜS

LAND & LIEBE

 Kleiner Freiland-Feldsalat in Kürbiskernöl & weißem Balsamico
mit eingelegter roter Bete, Croutons & Sprossen

Schnitzel aus der Kalbshüfte »natur gebraten«
mit feiner Steinpilzsauce & hausgemachten Knöpfle


Als einzelner Hauptgang
29,50 €


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

Affogato 2.0
mit feinem Haselnusseis

3-GANG-MENÜ: 39,90 €

FEIN & FERN

 Gelbe Kürbis-Currysuppe
mit Kaiserschoten, Kürbiskernen & Kernöl

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

Medaillon vom Seeteufel & Wildwassergarnele
mit Gemüsebouquet & Limonen-Rahmnudeln

Als einzelner Hauptgang
32,00 €

 2023 Großheppacher Steingröße Weissburgunder Q.b.A. trocken
Weingut Klopfer, Großheppach **0,1 | 6,40 €**

Kleine Crème brûlée
mit Zwetschgensorbet

3-GANG-MENÜ: 42,90 €