

UNSER APERITIF DES MONATS

2018 Rosé Réserve Vintage Extra Brut Sektellerei Kessler, Esslingen	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 Winterbacher Weissburgunder VDP.Ortswein trocken Weingut J. Ellwanger, Winterbach 0,1 5,80 €	
 Remstal Freiland-Feldsalat in Kürbiskernöl & weißem Balsamico mit eingelegtem Wintergemüse, Croutons & Sprossen	13,00 €
 Cremige Burrata »Winter Edition« mit Bete, Orangenfilets karamellisierten Pinienkernen & Tardivo di Treviso	18,50 €
2023 Winterbacher Weissburgunder VDP.Ortswein trocken Weingut J. Ellwanger, Winterbach 0,1 5,80 €	
Thunfisch-Sashimi & Yuzu-Soja-Vinaigrette mit geräucherter Süßkartoffel Ingwer, Sesam & Nori-Tempura	24,50 €
2023 Mar de Palha (100 % Sauvignon Blanc), Quinta da Chocapalha, Portugal 0,1 5,50 €	

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


Entdecken Sie unsere Veggie-Speisekarte + Menü

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 €
-  »Unsere Trüffelpasta«
Feine Nudeln in Trüffelrahm mit frischem Trüffel
sautierten Waldpilzen, Marktgemüse & geräuchertem Eigelb-Konfit 28,50 €
- 2021 Chardonnay Edition 1792 „Goldkapsel“ Q.b.A. trocken
Exklusivausbau Lamm Hebsack, Weingut J. Ellwanger, Winterbach 0,1 | 5,50 €
- Rostbraten vom deutschen Färsenrind in kräftiger Kalbsjus
mit gedämpften Zwiebeln & knusprigen Bratkartoffeln 34,50 €
- 2021 Zweigeltrebe Geradstettener Lichtenberg VDP.Erste Lage trocken
Weingut J. Ellwanger, Winterbach 0,1 | 6,30 €
- Braten von der Oldenburger Landente
mit Preiselbeer-Blaukraut
hausgemachtem Kartoffel- und Brezelknödel & Bio-Apfelmus 36,00 €
- 2018 Lemberger »Bundsandstein« trocken, Weingut J. Ellwanger, Winterbach 0,1 | 5,80 €
- Zanderfilet »auf der Haut gebraten«
mit Speckschmelze, unserem Filderrahmkraut
Kartoffeln & Remstal-Quitte 34,00 €
- 2023 Winterbacher Riesling VDP.Ortswein trocken
Weingut J. Ellwanger, Winterbach 0,1 | 5,80 €
- Seeteufelmedaillons & Wildwassergarnele
mit grüner Thai-Currysauce, feinen Nudeln
& geschwenktem Herbstgemüse 42,00 €
- 2021 Chardonnay Edition 1792 „Goldkapsel“ Q.b.A. trocken
Exklusivausbau Lamm Hebsack, Weingut J. Ellwanger, Winterbach 0,1 | 5,50 €

DAZU ODER VORNEWEG

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

 Vegetarisch

Entdecken Sie unsere Vегgie-Speisekarte + Menü

Sollten Sie an Allergien oder Intoleranzen leiden, fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter.

JAHRESZEITENMENÜ

Thunfisch-Sashimi & Yuzu-Soja-Vinaigrette
mit geräucherter Süßkartoffel
Ingwer, Sesam & Nori-Tempura

2023 Mar de Palha (100 % Sauvignon Blanc), Quinta da Chocapalha, Portugal 0,1 | 5,50 €

Gelbe Kürbis-Currysuppe
mit gegrilltem Pulpo
Thai-Fenchel & Kernöl

15,50 €

2023 Winterbacher Weissburgunder VDP.Ortswein trocken
Weingut J. Ellwanger, Winterbach 0,1 | 5,80 €

Filetsteak vom Weiderind
mit Portweinjus, frischem Trüffel, sautierten Waldpilzen
geschwenktem Marktgemüse & Pommes dauphines

46,00 €

2021 Zweigeltrebe Geradstettener Lichtenberg VDP.Erste Lage trocken
Weingut J. Ellwanger, Winterbach 0,1 | 6,30 €

»Dunkler Schokoladenbrownie«
mit karamellisierten Mandeln
Kompott & Sorbet von der Remstal-Birne

und | oder

Auswahl an französischem Rohmilchkäse
mit Nüssen, Trauben & Feigenmarmelade

3 GÄNGE MIT SUPPE: 68,00 €
3 GÄNGE MIT VORSPEISE: 78,00 €
4 GÄNGE: 87,00 € | **5 GÄNGE:** 97,00 €

3 X 0,1 L WEINBEGLEITUNG: 16,00 €