

UNSER APERITIF DES MONATS


2018 Rosé Réserve Vintage Extra Brut
Sektkellerei 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 €

 Kleiner Freiland-Feldsalat in Kürbiskernöl & weißem Balsamico
mit eingelegtem Wintergemüse, Croutons & Sprossen 10,00 €

 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 Branco (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.


UNSERE MITTAGSEMPFEHLUNGEN

KLEINERE GERICHTE

Schwäbisches Ablinsengericht mit Saitenwurst
gerauchtem Schweinebauch & handgeschabten Spätzle 18,90 €

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

FEINE KREATIONEN

 »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 €

DAZU ODER VORNEWEG

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

 Vegetarisch Entdecken Sie unsere Veggie-Speisekarte + Menü!

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 eingelegtem Wintergemüse, Croutons & Sprossen

Schnitzel aus der Kalbshüfte »natur gebraten«
mit Portweinjus & Trüffelrahmnudeln

als einzelner Hauptgang
31,00 €

Affogato 2.0
mit feinem Haselnusseis

3-GANG-MENÜ: 39,90 €

FEIN & FERN

Gelbe Kürbis-Currysuppe
mit Kaiserschoten, Kürbiskernen & Kernöl

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

Medaillon vom Seeteufel & Wildwassergarnele
mit grüner Thai-Currysauce, Gemüse & feinen Nudeln

als einzelner Hauptgang
34,00 €

2021 Chardonnay Edition 1792 „Goldkapsel“ Q.b.A. trocken
Exklusivausbau Lamm Hebsack, Weingut J. Ellwanger, Winterbach 0,1 | 5,50 €

Kleine Crème brûlée
mit Zwetschgensorbet

3-GANG-MENÜ: 42,90 €