

UNSER APERITIF DES MONATS

 2018 Blanc de Noirs Sekt bA Weingut Philipp Kuhn, Pfalz	0,1 9,90 €
Perlende Quitte (Alkoholfreier Aperitif) Weingut B. Ellwanger, Großheppach	0,1 7,80 €

SAISONALE VORSPEISEN

 Aufgeschäumte Kürbis-Curry-Suppe mit Zuckerschoten, Kernen & Kernöl	11,50 €
2023 Weißburgunder & Chardonnay, QbA trocken Weingut Leon Gold, Weinstadt-Gundelsbach 0,1 5,50 €	
 »Unser herbstlicher Remstal-Salat« in Balsamessig aus eigenen Trauben & Walnussöl mit eingelegter gelber Bete, Radiesle, Brotcroutons & Kernen	12,00 €
 Karamellisierte Ziegenfrischkäse mit Rauchpaprikose, Blumenkohl gerösteten Walnuss & Wildkräuter	14,00 €
2024 Sauvignon Blanc QbA trocken, Weingut Idler, Weinstadt-Strümpfelbach 0,1 4,30 €	
Geräucherter Bio-Lachs im Shisoblatt mit eingelegtem Kohlrabi Jalapeño, Apfel & Ingwer	23,90 €
 2024 Riesling »Tradition« QbA trocken, Weingut Philipp Kuhn, Pfalz	0,1 5,30 €

KALTE UND WARME VORSPEISEN

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

 Vegetarisch  Vegan  Weinfreundschaft Remstal im Glas

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

KLEINERE HAUPTGERICHTE

Schwäbisches Ablinsengericht mit Saitenwurst
gerauchtem Schweinebauch & handgeschabten Spätzle 19,00 €

Filetmedaillons vom schwäbischen Landschwein
in Champignonrahmsauce & handgeschabten Spätzle 24,50 €

Paniertes Schnitzel aus der Kalbshüfte
mit hausgemachtem Kartoffelsalat & handgerührten Preiselbeeren 30,50 €

Gebratenes Zanderfilet & Pulpo
mit geschmortem Hokkaidokürbis
Basilikumöl & Kartoffel-Chorizo-Krapfen 30,00 €

2023 Weißburgunder & Chardonnay, QbA trocken
Weingut Leon Gold, Weinstadt-Gundelsbach 0,1 | 5,50 €

Medaillon vom Seeteufel »in Nussbutter gebraten«
in roter Thai-Currysauce, Wildwassergarnele
geschwenktem Marktgemüse & Basmati-Duftreis 36,00 €

 2024 Grauburgunder »Vom Löss« QbA trocken, Weingut Philipp Kuhn, Pfalz 0,1 | 6,30 €

FEINE KREATIONEN

 Filderspitzkohl
»mit Limonenblättern & Ingwer geschmort«
in Erdnuss-Sauce, geschwenktem Marktgemüse & Basmati-Duftreis 28,50 €

 2024 Grauburgunder »Vom Löss« QbA trocken, Weingut Philipp Kuhn, Pfalz 0,1 | 6,30 €

Rostbraten vom deutschen Färsenrind
in kräftiger Kalbsjus, mit gedämpften Zwiebeln & Bratkartoffeln 35,00 €

Gebratene Scheiben von der Kalbsleber
mit Apfel-Calvados-Jus
gebackenen Zwiebeln & Bratkartoffeln 36,00 €

 2022 »Mano Negra« QbA trocken, Weingut Philipp Kuhn, Pfalz 0,1 | 6,80 €

DAZU ODER VORNEWEG

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

 Vegetarisch  Vegan  Weinfreundschaft Remstal im Glas

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

UNSERE 3-GANG-MITTAGSMENÜS

LAND & LIEBE

»Unser herbstlicher Remstal-Salat«
in Balsamessig aus eigenen Trauben & Walnussöl
mit eingelegter gelber Bete, Radiesle, Brotcroutons & Kernen

Filetspitzen vom schwäbischen Landschwein
in körniger Senfsauce
mit hausgemachten Knöpfle

2022 »Mano Negra« QbA trocken, Weingut Philipp Kuhn, Pfalz 0,1 | 6,80 €

Eine Kugel Walnusseis
mit karamellisierten Nüssen

2-GANG-MENÜ: 32,50 €

3-GANG-MENÜ: 37,50 €

FEIN & FERN

Aufgeschäumte Kürbis-Curry-Suppe
mit Zuckerschoten, Kernen & Kernöl

Gebratenes Zanderfilet & Pulpo
mit geschmortem Hokkaidokürbis
Basilikumöl & Kartoffel-Chorizo-Krapfen

2023 Weissburgunder & Chardonnay, QbA trocken
Weingut Leon Gold, Weinstadt-Gundelsbach 0,1 | 5,50 €

»Affogato 2.0«
mit feinem Haselnusseis

2-GANG-MENÜ: 37,50 €

3-GANG-MENÜ: 42,50 €

BLATT & BLÜTE

Karamellierter Ziegenfrischkäse
mit Rauchpaprikose, wildem Blumenkohl
Walnuss & Wildkräuter

Filderspitzkohl
»mit Limonenblättern & Ingwer geschmort«
in Erdnuss-Sauce, geschwenktem Marktgemüse & Basmati-Duftreis

2024 Grauburgunder »Vom Löss« QbA trocken, Weingut Philipp Kuhn, Pfalz 0,1 | 6,30 €

Eine Kugel Mango-Passionsfruchtsorbet
auf frischen Früchten

2-GANG-MENÜ: 32,50 €

3-GANG-MENÜ: 37,50 €