

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	14,00 €
 Karamellisierter Ziegenfrischkäse mit Rauchaprikose, Blumenkohl gerösteten Walnüssen & Wildkräuter	18,90 €
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 Trollingersößle	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.

FEINE KREATIONEN

Filetmedaillons vom schwäbischen Landschwein
in Champignonrahmsauce & handgeschabten Spätzle 28,50 €

 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 €

Brätle aus der Rehkeule
mit Preiselbeerjus, sautierten Waldpilzen
Spitzkohl-Haselnuss-Salat & Kartoffel-Chorizo-Krapfen 42,00 €

 2018 Cabernet Sauvignon »Reserve«, QbA trocken, Weingut Philipp Kuhn, Pfalz 0,1 | 9,80 €

Gebratenes Zanderfilet & Pulpo
mit geschmortem Hokkaidokürbis
Basilikumöl & Kartoffel-Chorizo-Krapfen 36,90 €

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

 Medaillons vom Seeteufel »in Nussbutter gebraten«
in roter Thai-Currysauce, Wildwassergarnele
geschwenktem Marktgemüse & Basmati-Duftreis 42,00 €

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

DAZU ODER VORNEWEG

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

 Vegetarisch  Vegan  Weinfreundschaft Remstal im Glas

JAHRESZEITENMENÜ

Geräucherter Bio-Lachs im Shisoblatt
mit eingelegtem Kohlrabi
Jalapeño, Apfel & Ingwer

2024 Riesling »Tradition« QbA trocken, Weingut Philipp Kuhn, Pfalz 0,1 | 5,30 €

und | oder

Aufgeschäumte Kürbis-Curry-Suppe
mit Garnelen-Frühlingsrolle, Zuckerschoten & Kernöl

15,90 €

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

Brätle aus der Rehkeule
mit Preiselbeerjus, sautierten Waldpilzen
Spitzkohl-Haselnuss-Salat & Kartoffel-Chorizo-Krapfen

2018 Cabernet Sauvignon »Reserve«, QbA trocken, Weingut Philipp Kuhn, Pfalz 0,1 | 9,80 €

»Quitte Helene«
mit Vanilleparfait, dunkler Schokolade
& eingemachter Quitte

und | oder

Auswahl an französischem Rohmilchkäse
mit Nüssen, Trauben & Feigenmarmelade

3-GANG MIT SUPPE: 69,00 €

3-GANG MIT VORSPEISE: 75,00 €

4-GANG: 81,00 € | 5-GANG: 87,00 €

(Letzter Gang ist Dessert/Käse)

FROM LEAF TO ROOT

Unser vegetarisches Menü

Karamellisierte Ziegenfrischkäse
mit Rauchpaprika, wildem Blumenkohl
gerösteter Walnuss & Wildkräuter

2024 Sauvignon Blanc QbA trocken
Weingut Idler, Weinstadt-Strümpfelbach 0,1 l 4,30 €

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

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

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

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

Yuzu-Cheesecake
mit eingelegten Brombeeren, Himbeersorbet
& Butterkeks

3-GANG MIT SUPPE: 49,50 €

3-GANG MIT VORSPEISE: 57,50 €

4-GANG: 65,50 €

(Letzter Gang ist Dessert/Käse)