

UNSERE APERITIF EMPFEHLUNGEN

Champagner Extra Brut Leclerc-Briant, Champagne	0,1 l 14,50 €
Quittenlikör aufgefüllt mit unserem »Hausmarke« Brut Sekt, Kessler, Esslingen	0,1 l 9,50 €
»Rousecco« (Alkoholfreier Aperitif) TRAUBE / BROMBEERE / WILDKRÄUTER Gemeinschaftsprojekt Lamm Hebsack & Weingut Klopfer	0,1 l 7,80 €

SAISONALE VORSPEISEN

 Aufgeschäumte Kürbis-Curry-Suppe mit Zuckerschoten, Kernen & Kernöl	11,50 €
 Rosé »Von den Parzellen« trocken, Weingut A. Schwegler, Korb	0,1 l 4,90 €
 Unser »Remstal Freiland-Feldsalat« in Kürbiskernöl & mildem Traubenbalsam mit eingelegtem Wintergemüse, Nussbuttercroutons, Kernen & Sprossen	14,00 €
 Cremige Burrata »Winter-Edition« mit mariniertem Rosenkohl, karamellisierten Haselnüssen Kürbiscreme & Dattelsirup	18,90 €
 Rosé »Von den Parzellen« trocken, Weingut A. Schwegler, Korb	0,1 l 4,90 €
Eismeer-Saibling »sanft gebeizt« mit Variation von der bunten Bete Brunnenkresse & Wasabi	21,90 €
2023 Grüner Veltliner »Alte Reben«, Weingut Allram, Kamptal DAC	0,1 l 6,50 €

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 getrüffelm 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 €

 »Unsere Trüffelpasta«
Fregola Sarda in Trüffelrahm mit frischem Trüffel
sautierten Waldpilzen, wildem Brokkoli & Rauchmandeln 29,90 €
2023 Weißburgunder & Chardonnay, QbA trocken
Weingut Leon Gold, Weinstadt-Gundelsbach 0,1 l 5,50 €

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

Braten von der Oldenburger Landente
mit Preiselbeer-Blaukraut
hausgemachten Kartoffelknödel, Maronencreme & Bio-Apfelmus 38,00 €

 2019 »Beryll« Rotweincuvée trocken, Weingut A. Schwegler, Korb 0,1 l 6,80 €

Gebratener Hirschrücken
mit Gewürzkirschen-Jus, sautierten Waldpilzen, wildem Brokkoli
Maronencreme & Kartoffelkräpfen 42,00 €

 2020 »Saphir« Rotweincuvée trocken, Weingut A. Schwegler, Korb 0,1 l 10,50 €

Körschtal-Lachsforelle »auf der Haut gebraten«
mit Jus von Weintrauben & Kräutern
unserem Filderrahmkraut & Petersilienkartoffeln 35,00 €

2023 Grüner Veltliner »Alte Reben«, Weingut Allram, Kamptal DAC 0,1 l 6,50 €

Filet vom Wolfsbarsch
mit Hummersauce, gebratener Wildwassergarnele
Fregola Sarda & Babyspinat 40,00 €

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

DAZU ODER VORNEWEG

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

PROBIEREN SIE DEN »ROTWEIN DES JAHRES« 2025 VINUM DEUTSCHER ROTWEINPREIS

 2020 »Granat« Rotweincuvée trocken, Weingut A. Schwegler, Korb 0,1 l 14,90 €



Vegetarisch



Vegan



Weinfreundschaft

Remstal im Glas

JAHRESZEITENMENÜ

Eismeer-Saibling »sanft gebeizt«
mit Variation von der bunten Bete
Brunnenkresse & Wasabi

2023 Grüner Veltliner »Alte Reben«, Weingut Allram, Kamptal DAC 0,1 l 6,50 €

und | oder

Aufgeschäumte Kürbis-Curry-Suppe
mit gegrilltem Pulpo, Zuckerschoten & Kernöl

15,90 €

Rosé »Von den Parzellen« trocken, Weingut A. Schwegler, Korb 0,1 l 4,90 €

Gebratener Hirschrücken
mit Gewürzkirschen-Jus, sautierten Waldpilzen, wildem Brokkoli
Maronencreme & Kartoffelkrapfen

2020 »Saphir« Rotweincuvée trocken, Weingut A. Schwegler, Korb 0,1 l 10,50 €

»Tiramisu 2.0«
mit karamellisierter Schokolade
Quitte, Biskuit & Haselnuss

und | oder

Auswahl an französischem Rohmilchkäse
mit Nüssen, Trauben & Feigenmarmelade

3-GANG MIT SUPPE: 64,00 €
3-GANG MIT VORSPEISE: 68,00 €
4-GANG: 82,00 € | 5-GANG: 94,00 €

(Letzter Gang ist immer Dessert oder Käse)

FROM LEAF TO ROOT

Unser vegetarisches Menü

Cremige Burrata »Winter-Edition«
mit mariniertem Rosenkohl, karamellisierten Haselnüssen
Kürbiscreme & Dattelsirup

Rosé »Von den Parzellen« trocken, Weingut A. Schwegler, Korb 0,1 l 4,90 €

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

»Unsere Trüffelpasta«
Fregola Sarda in Trüffelrahm mit frischem Trüffel
sautierten Waldpilzen, wildem Brokkoli & Räuchermandeln

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

Duett von Nugat-Mousse & Cassis-Sorbet
mit Beerengrütze, Kakaocrumble & Zitronenmelisse

3-GANG MIT SUPPE: 49,50 €
3-GANG MIT VORSPEISE: 57,50 €
4-GANG: 68,00 €

(Letzter Gang ist Dessert/Käse)