

UNSERE APERITIF EMPFEHLUNGEN

»Hasert & Klopfer« Chardonnay Sekt brut
Weingut Klopfer, Gundelsbach 0,1 l 9,90 €

»Rousecco« (Alkoholfreier Aperitif)
TRAUBE / BROMBEERE / WILDKRÄUTER
Gemeinschaftsprojekt Lamm Hebsack & Weingut Klopfer 0,1 l 7,80 €

UNSERE »FEEL-GOOD« VORSPEISEN

 Klare Tomatenconsommé
mit Thai-Basilikum-Klößle, Gemüseklein & Kräuteröl 9,90 €

2024 Flörsheimer Herrnberg Riesling trocken, VDP.Erste Lage
Weingut Künstler, Rheingau 0,1 l 6,30 €

 Unser »Remstal Freiland-Feldsalat«
in Kürbiskernöl & mildem Traubenbalsam
mit eingelegtem Wintergemüse, Nussbuttercroutons & Kernen
(vegan möglich ohne Croutons) 13,90 €

 Variation von Winterpilze
»gegrillt & eingelegt«
mit pikantem Filderspitzkohl, Joghurt & eingemachter Aprikose 16,90 €

2023 Weißburgunder trocken, VDP.Gutswein
Weingut Schäfer Fröhlich, Nahe 0,1 l 5,90 €

Tatar von der Körschtal-Lachsforelle
mit eingelegtem Rettich, geräucherter Crème fraîche
Honigdillsenf & Apfel 19,90 €

2024 Sauvignon blanc Mineral trocken
Weingut G.Aldinger, Remstal 0,1 l 5,90 €

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 geträffeltem Olivenöl & Limone
dazu gehobelter Parmesan & frisch gemahlener Pfeffer 22,50 €

 Vegetarisch

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 €**

 »Geschmorter Tandoori-Kürbis«
mit Alblinsengemüse, Petersiliengremolata
karamellisierten Kürbiskernen & Rosenkohl **26,90 €**

2022 Nonnenhorner Spätburgunder trocken
Weingut Seehaldenhof (Hornstein am See), Bayr. Bodensee **0,1 l 7,60 €**

Rostbraten vom deutschen Färsenrind
in kräftiger Kalbsjus
mit gedämpften Zwiebeln & Bratkartoffeln **34,00 €**

Räuber rot, Landwein trocken
„Am Brombergle“ Eigener Weinberg, Hebsack **0,1 l 3,90 €**

Ragout vom heimischen Reh
mit Preiselbeeren, sautierten Waldpilzen
& hausgemachten Knöpfle **34,00 €**

2023 Lemberger Hebsack trocken, VDP.Ortswein
Weingut J. Ellwanger, Remstal **0,1 l 5,50 €**

»Knusprig gebratene Perlhuhnbrust«
auf geschmortem Alblinsengemüse
Petersiliengremolata & Rosenkohl **32,00 €**

2022 Nonnenhorner Spätburgunder trocken
Weingut Seehaldenhof (Hornstein am See), Bayr. Bodensee **0,1 l 7,60 €**

Zanderfilet »auf der Haut gebraten«
mit Speckschmelze, unserem Filderrahmkraut & Petersilienkartoffeln **34,00 €**

2024 Flösheimer Herrnberg Riesling trocken, VDP.Erste Lage
Weingut Künstler, Rheingau **0,1 l 6,30 €**

Gebratene Tranche vom Faröer-Lachs
mit roter Thaicurrysauce, Udon-Nudeln
& Sesam-Spinat **37,00 €**

2024 Sauvignon blanc Mineral trocken
Weingut G.Aldinger, Remstal **0,1 l 5,90 €**

DAZU ODER VORNEWEG

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

 Vegetarisch

FEEL-GOOD-MENÜ

Variation von Winterpilzen
»gegrillt & eingelegt«
mit pikantem Filderspitzkohl, Joghurt & eingemachter Aprikose

2023 Weißburgunder trocken, VDP.Gutswein
Weingut Schäfer Fröhlich, Nahe 0,1 l 5,90 €

und | oder

Klare Tomatenconsommé
mit Thai-Basilikum-Klößle, Gemüseklein & Kräuteröl

2024 Flörsheimer Herrnberg Riesling trocken, VDP.Erste Lage
Weingut Künstler, Rheingau 0,1 l 6,30 €

»Knusprig gebratene Perlhuhnbrust«
auf geschmorten Alblinsen, Petersiliengremolata
& sautiertem Rosenkohl

oder

»Geschmorter Tandoori-Kürbis«
mit Alblinsengemüse, Petersiliengremolata
karamellisierten Kürbiskernen & sautierten Rosenkohl

2022 Nonnenhorner Spätburgunder trocken
Weingut Seehaldenhof (Hornstein am See), Bayr. Bodensee 0,1 l 7,60 €

„Birne Hoch 3“
»Pochiert, Sorbet & Crème«
mit Mandeln & Kardamom

und | oder

Auswahl an französischem Rohmilchkäse
mit Nüssen, Trauben & Feigenmarmelade

3-GANG MIT SUPPE: 44,00 €
3-GANG MIT VORSPEISE: 49,00 €
4-GANG: 54,00 € | **5-GANG:** 64,00 €

(Letzter Gang ist immer Dessert oder Käse)