


## UNSERE APERITIF EMPFEHLUNGEN

2018 Pinot brut nature Reserve  
Weingut Maier, Schwaikheim 0,1 | 9,80 €

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

## UNSERE SAISONALEN VORSPEISEN


 Aufgeschäumtes Spargelcrèmesüppchen  
mit Spargelrinne, Bärlauchöl, Croutons & Kerbel 12,00 €

2023 Steinreinach Hörnle Sauvignon blanc „vom Stein“ trocken  
Weingut Maier, Schwaikheim  
0,1 | 6,80 €

 »Bunter Remstalsalat mit knackigem Kopfsalat«  
in Walnussöl & Erdbeerbalsam, eingelegten Radiesle  
Croutons & Kernen 13,50 €  
(vegan möglich ohne Croutons)

Vitello Tonnato 2.0  
»Sashimi-Thunfisch & zarte Kalbsscheiben«  
mit Tomaten-Ingwer-Sud  
Frühlingserbsen & Kapernmayonnaise 23,80 €

2025 Silvaner Alte Reben trocken, Weingut Maier, Schwaikheim  
0,1 | 4,90 €

 »Cremige Burrata im Frühling«  
mit mariniertem Spargel, Alblinsen-vinaigrette  
Bio-Blättle & Rauchaprikose 16,80 €

2024 Breuningsweiler Haselstein Grauburgunder „vom Stein“ trocken  
Weingut Maier, Schwaikheim  
0,1 | 6,80 €

Carpaccio vom Rinderfilet mit getrüffeltem Olivenöl & Limone  
dazu gehobelter Parmesan & frisch gemahlener Pfeffer 23,00 €

## SCHWÄBISCHE VORSPEISEN & SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Kräuterflädle & Schnittlauch 9,00 €

Saure Kutteln nach Hausrezept im kräftigen Trollingersößle 9,50 €


Unsere Hebsacker Wurstknöpfle in Bärlauchbutter geschmelzt  
auf Kartoffelsalat & gebackenem Zwiebelstroh 12,00 €

 Vegetarisch

Sollten Sie an Allergien oder Intoleranzen leiden, fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter.

## FEINE KREATIONEN

Filetmedaillons vom schwäbischen Landschwein  
in Champignonrahmsauce & handgeschabten Spätzle 29,00 €

 Portion Stangenspargel vom Schmidener Feld  
mit Sauce Hollandaise *oder* zerlassener Butter  
& Kräuterflädle *oder* Kartoffeln 30,00 €

*Wahlweise mit*  
zweierlei Schinken + 9,50 €

*oder*  
paniertem Kalbschnitzel +13,00 €

2025 Weißburgunder Selektion trocken, Weingut Maier Schwaikheim  
0,1 | 4,90 €

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

Kalbshaxe »Osso buco Style«  
in Schmorrsauce, Bärlauchgremolata  
Frühlingsgemüse & Fregola Sarda 35,00 €

2021 Butibalasi Seleccio Tinto D.O. – Can Majoral, Exklusiv für Daniels Weine  
Algaida-Mallorca  
0,1 | 6,80 €

Lachforellenfilet »auf der Haut gebraten«  
mit Yuzu-beurre-blanc 36,00 €  
zweierlei Spargelragout & Bärlauchkartoffeln

2025 Weißburgunder Selektion trocken, Weingut Maier Schwaikheim  
0,1 | 4,90 €

Filet vom Wolfsbarsch »auf der Haut gebraten«  
mit roter Thai-Curry-Sauce 39,50 €  
geschwenktem Frühlingsgemüse & Fregola Sarda

2024 Breuningsweiler Haselstein Grauburgunder „vom Stein“ trocken  
Weingut Maier, Schwaikheim  
0,1 | 6,80 €

## ZUM HAUTPGANG ODER VORNEWEG

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

 Vegetarisch

## FROM LEAF TO ROOT

Unser vegetarisches Menü

»Cremige Burrata im Frühling«  
mit mariniertem Spargel, Alblinsen-vinaigrette  
Bio-Blättle & Rauchaprikose

2024 Breunigsweiler Haselstein Grauburgunder „vom Stein“ trocken  
Weingut Maier, Schwaikheim  
0,1 | 6,80 €

**und | oder**

Aufgeschäumtes Spargelcrèmesüppchen  
mit Spargeleinlage, Bärlauchöl, Croutons & Kerbel

2023 Steinreinach Hörnle Sauvignon blanc „vom Stein“ trocken  
Weingut Maier, Schwaikheim  
0,1 | 6,80 €

\*\*\*

Portion Stangenspargel vom Schmidener Feld  
mit Sauce Hollandaise, Kerbel & Kräuterflädle

2025 Weißburgunder Selektion trocken, Weingut Maier Schwaikheim  
0,1 | 4,90 €

\*\*\*

»Frühlingserwachen«  
Leichte Quarkmousse mit Erdbeersorbet  
marinierten Erdbeeren & Mandeln

**und | oder**

»Morbier«  
halbfester Schnittkäse aus Frankreich  
mit eingemachten Johannisbeeren, Rauchmandeln & Trauben

**3-GANG MIT SUPPE: 49,50 €**  
**3-GANG MIT VORSPEISE: 54,50 €**  
**4-GANG: 64,50 € | 5-GANG: 74,50 €**  
(Letzter Gang ist Dessert/Käse)

## UNSER JAHRESZEITENMENÜ

Vitello Tonnato 2.0  
»Sashimi-Thunfisch & zarte Kalbsscheiben«  
mit Tomaten-Ingwer-Sud  
Frühlingserbsen & Kapernmayonnaise

2025 Silvaner Alte Reben trocken, Weingut Maier, Schwaikheim  
0,1 | 4,90 €

**und | oder**

Aufgeschäumtes Spargelcrèmesüppchen  
mit Tempura-Garnele, Spargeleinlage  
Bärlauchöl & Croutons  
**16,50 €**

2023 Steinreinach Hörnle Sauvignon blanc „vom Stein“ trocken  
Weingut Maier, Schwaikheim  
0,1 | 6,80 €

\*\*\*

Stangenspargel vom Schmidener Feld  
mit gebratenem Rinderfilet  
Trüffelbèarnaise, Kalbsjus & Kräuterflädle  
**Als Hauptgang 49,50 €**

2023 Spätburgunder Selektion trocken, Weingut Maier, Schwaikheim  
0,1 | 4,90 €

\*\*\*

Demisphere von Mango & Pistazie  
mit Himbeersorbet, Yuzu & Biskuit

**und | oder**

»Morbier«  
halbfester Schnittkäse aus Frankreich  
mit eingemachten Johannisbeeren, Rauchmandeln & Trauben

**3-GANG MIT SUPPE: 68,00 €**  
**3-GANG MIT VORSPEISE: 78,00 €**  
**4-GANG: 88,00 € | 5-GANG: 98,00 €**

(Letzter Gang ist immer Dessert oder Käse)