


## UNSERE APERITIF EMPFEHLUNGEN


2023 Rosé Sekt Brut  
Weingut Idler, Strümpfelbach 0,1 | 9,50 €

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

## UNSERE SAISONALEN VORSPEISEN

 Aufgeschäumtes Spargelcrèmesüppchen  
mit Spargel einlage, Bärlauchöl, Croutons & Kerbel 12,00 €

2023 Chardonnay Wetzstein Endersbach trocken, Weingut Idler Strümpfelbach  
0,1 | 6,50 €

 »Bunter Remstalsalat mit Bio-Blättle«  
in Walnussöl & Waldbeerenbalsam  
mit eingelegten Radiesle, Croutons, Sprossen & Kerne 13,90 €  
(vegan möglich ohne Croutons)

»Sashimi vom Gelbflossen-Thunfisch«  
mit grünem Spargel, Sesam  
kandierte Ingwer & knusprigem Nori 23,00 €

2025 Sauvignon Blanc trocken, Weingut Idler Strümpfelbach  
0,1 | 4,80 €

 »Cremige Burrata & Bio-Blättle «  
mit Bärlauchpesto, halbtrocknen Kirschtomaten  
mariniertem Spargel & Ciabatta-cracker 16,90 €

2025 Grenzenlos Rosé trocken, Weingut Idler Strümpfelbach  
0,1 | 4,50 €

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 Trollingersöble 9,50 €

Unsere Hebsacker Wurstknöpfe <sup>(1, 2)</sup> in Bärlauchbutter geschmelzt  
auf Kartoffelsalat & gebackenem Zwiebelstroh 12,00 €


 Vegetarisch

<sup>1</sup> Mit Phosphat <sup>2</sup> enthält Konservierungsstoffe

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 €

2023 Strümpfelbach Weißburgunder trocken, Weingut Idler Strümpfelbach  
0,1 | 5,20 €

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

Eifler Kaninchenkeule  
»in Marsala & Kräutern geschmort«  
mit geschwenktem Frühlingsgemüse & Fregola Sarda 34,00 €

2020 Chianti Classico DOCG AZ. AGR. Querciavalle, Toskana  
0,1 | 5,90 €

Lachsforellenfilet »auf der Haut gebraten«  
mit Yuzu-beurre blanc, zweierlei Spargelragout  
& Bärlauchkartoffeln 34,00 €

2023 Strümpfelbach Weißburgunder trocken, Weingut Idler Strümpfelbach  
0,1 | 5,20 €

Filet von der Dorade & Hummermedaillons  
mit Krustentiersauce, mariniertem Babypinat  
& Fregola Sarda 40,00 €

2023 Chardonnay Wetzstein Endersbach trocken, Weingut Idler Strümpfelbach  
0,1 | 6,50 €

## ZUM HAUTPGANG ODER VORNEWEG

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

## UNSER JAHRESZEITENMENÜ

Sashimi vom Gelbflossen-Thunfisch  
mit grünem Spargel, Sesam  
kandierte Ingwer & knusprigem Nori  
2025 Sauvignon Blanc trocken, Weingut Idler Strümpfelbach  
0,1 | 4,80 €

\*\*\*

Aufgeschäumtes Spargelcrèmesüppchen  
mit Hummermedaillons, Spargeleinlage  
Bärlauchöl & Croutons  
**16,00 €**

2023 Chardonnay Wetzstein Endersbach trocken, Weingut Idler Strümpfelbach  
0,1 | 6,50 €

\*\*\*

Stangenspargel vom Schmidener Feld mit gebratenem Kalbsfilet  
Trüffelbèarnaise, Kalbsjus & Kräuterflädle  
**Als Hauptgang 48,00 €**

2023 Strümpfelbach Lemberger, Weingut Idler Strümpfelbach  
0,1 | 6,00 €

\*\*\*

Törtchen von Yuzu & Mascarpone  
mit eingelegtem Rhabarber  
Himbeersorbet & gerösteter Haselnuss

**und | oder**

Auswahl an französischem Rohmilchkäse  
mit Nüssen, Trauben & Feigenmarmelade

**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)