

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

 Grüne Thai-Currysuppe
mit Bio-Shiitake, Basilikumöl, Zuckerschoten & Erdnüssen 12,00 €

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

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

Zweierlei vom Gelbflossen-Thunfisch
»Tataki & roh mariniert«
mit grünem Spargel, Sesam & Chili-Mayonnaise 23,00 €

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

 »Sashimi« vom Remstal-Kohlrabi
mit Bärlauch-Vinaigrette, kandiertem Ingwer & Rauchmandel 16,90 €

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

Carpaccio vom Rinderfilet mit getrüffelem Olivenöl & Limone
dazu gehobelter Parmesan & frisch gemahlener Pfeffer 22,50 €

ZUM HAUTPGANG ODER VORNEWEG

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

 Vegetarisch  Vegan

¹ Mit Phosphat ² enthält Konservierungsstoffe
Sollten Sie an Allergien oder Intoleranzen leiden, fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter.

WARME VORSPEISEN, SUPPEN UND ZWISCHENGÄNGE

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Kräuterflädle & Schnittlauch	9,00 €
Saure Kutteln nach Hausrezept im kräftigen Trollingersößle	9,50 €
Unsere Hebsacker Wurstknöpfle ^(1,2) in Bärlauchbutter geschmelzt auf Kartoffelsalat & gebackenem Zwiebelstroh	12,00 €
»Lachsforellenfilet aus dem Körschtal« mit Yuzu-beurre blanc, grünem Spargel & Shiitakepilze	24,00 €

FEINE KREATIONEN

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

 »Gegrillter Kräuterseitling (Pilz)« mit Yuzu-beurre blanc, grünem Spargel & Bärlauchkartoffeln	26,90 €
--	---------

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

Rostbraten vom deutschen Färsenrind in kräftiger Kalbsjus mit gedämpften Zwiebeln & Bratkartoffeln	34,50 €
--	---------

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

2020 Chianti Classico DOCG AZ. AGR. Qerciavalle, Toskana
0,1 l 5,90 €

»Lachsforellenfilet aus dem Körschtal« mit Yuzu-beurre blanc, grünem Spargel, Shiitakepilze & Bärlauchkartoffeln	34,00 €
--	---------

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

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

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

UNSER JAHRESZEITENMENÜ

Zweierlei vom Gelbflossen-Thunfisch
»Tataki & roh mariniert«
mit grünem Spargel, Sesam & Chili-Mayonnaise

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

Grüne Thai-Currysuppe
mit Hummerklein, Bio-Shiitake & Erdnüssen
16,00 €

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

»Gebratenes Kalbsfilet & zartes Kalbsbries«
mit Schmorjus, mariniertem Babyspinat
& gebackenen Kartoffelkräpfen
Als Hauptgang 42,00 €

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

»Crêpe suzette«
Warmes Vanilleflädle mit Orangenreduktion
& Haselnusseis

und | oder

Auswahl an französischem Rohmilchkäse
mit Nüssen, Trauben & Feigenmarmelade

3-GANG MIT SUPPE: 64,00 €
3-GANG MIT VORSPEISE: 74,00 €
4-GANG: 84,00 € | 5-GANG: 94,00 €

(Letzter Gang ist immer Dessert oder Käse)