


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 Spargelrinne, Bärlauchöl, Croutons & Kerbel 12,00 €

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

 »Bunter Remstalsalat mit Bio-Blättele«
in Walnussöl & Waldbeerenbalsam
mit eingelegten Radiesle, Croutons, Sprossen & Kernen
(vegan möglich ohne Croutons) 11,50 €

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-Blättele «
mit Bärlauchpesto, halbtrockneten 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, Wildkräuter & frisch gemahlener Pfeffer 23,00 €

KLASSISCHE VORSPEISEN

Unsere Hebsacker Wurstknöpfle ^(1,2) in Bärlauchbutter geschmelzt
auf Kartoffelsalat & gebackenem Zwiebelstroh 12,00 €

Rinderkraftbrühe
mit hausgemachten Kräuterflädle & Schnittlauch 9,00 €

Saure Kutteln »nach Hausrezept«
im kräftigen Trollingersöble 9,50 €

 Vegetarisch

¹ Mit Phosphat ² enthält Konservierungsstoffe

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

KLEINERE HAUPTGERICHTE

Schwäbisches Ablinsengericht mit Saitenwurst
gerauchtem Schweinebauch & handgeschabten Spätzle 19,00 €

Filetmedaillons vom schwäbischen Landschwein
in Champignonrahmsauce & handgeschabten Spätzle 24,50 €


Lachsforellenfilet »auf der Haut gebraten«
mit Yuzu-beurre blanc, zweierlei Spargelragout
& Bärlauchkartoffeln 29,90 €

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

Filet von der Dorade »auf der Haut gebraten«
mit Krustentiersauce, mariniertem Babyspinat & Fregola Sarda 29,90 €

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

FEINE KREATIONEN MODERN & KLASSISCH

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

mit paniertem Kalbschnitzel +13,00 €

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

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

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

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 €

DAZU ODER VORNEWEG

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

 Vegetarisch

¹ Mit Phosphat ² enthält Konservierungsstoffe

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

UNSERE 3-GANG-MITTAGSMENÜS

LAND & LIEBE

»Bunter Remstalsalat«
in Waldbeerbalsam & Walnussöl
mit eingelegten Radiesle, Sprossen, Kerne & Croutons

Stangenspargel vom Schmidener Feld
mit Schinken von der Metzgerei Kurz, Sauce Hollandaise & Kräuterflädle
Nur als Hauptgang 32,00 €

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

Cremiges Bourbon-Vanille-Eis
auf Rhabarberragout

2-GANG-MENÜ: 35,00 €
3-GANG-MENÜ: 39,50 €

FEIN & FERN

Kleines Sashimi vom Gelbflossen-Thunfisch
mit grünem Spargel, Sesam
kandierte Ingwer & knusprigem Nori

Filet von der Dorade »auf der Haut gebraten«
mit Krustentiersauce, mariniertem Babyspinat & Fregola Sarda

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

»Affogato 2.0«
mit feinem Haselnusseis

2-GANG-MENÜ: 36,50 €
3-GANG-MENÜ: 41,50 €

BLATT & BLÜTE

Aufgeschäumtes Spargelcrèmesüppchen
mit Spargeleinlage, Bärlauchöl, Croutons & Kerbel

Stangenspargel vom Schmidener Feld
mit Sauce Hollandaise & Kräuterflädle

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

Eine Kugel Erdbeersorbet
auf marinierten Erdbeeren

2-GANG-MENÜ: 34,50 €

3-GANG-MENÜ: 39,50 €