

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 & Kernen (vegan möglich ohne Croutons)	11,50 €
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, Wildkräuter & frisch gemahlener Pfeffer	22,50 €

KLASSISCHE VORSPEISEN

Unsere Hebsacker Wurstknöpfe ^(1, 2) in Bärlauchbutter geschmelzt auf Kartoffelsalat & gebackenem Zwiebelstroh	12,00 €
Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Kräuterflädle & Schnittlauch	9,00 €
Saure Kutteln »nach Hausrezept« im kräftigen Trollingersößle	9,50 €

 Vegetarisch  Vegan

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

KLEINERE HAUPTGERICHTE

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

Filetmedaillons vom schwäbischen Landschwein
in Champignonrahmsauce & handgeschabten Spätzle 24,00 €

»Lachsforellenfilet aus dem Körschtal«
mit Yuzu-beurre blanc, grünem Spargel, Shiitakepilze
& Bärlauchkartoffeln 29,90 €

2023 Strümpfelbach Weißburgunder trocken, Weingut Idler Strümpfelbach
0,1 l 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 l 6,50 €

FEINE KREATIONEN MODERN & KLASSISCH

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

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

Paniertes Schnitzel aus der Kalbshüfte
»in Butterschmalz gebraten«
mit Kartoffelsalat, handgerührten Preiselbeeren & Zitrone 31,00 €

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

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

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

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

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

DAZU ODER VORNEWEG

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

 Vegetarisch

UNSERE 3-GANG-MITTAGSMENÜS

LAND & LIEBE

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

»Der schwäbische Klassiker«
Eingemachtes Kalbfleisch
mit Karotten und handgeschabten Spätzle
Als Hauptgang 29,50 €

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

Cremiges Bourbon-Vanille-Eis
auf Beerengrütze

2-GANG-MENÜ: 34,50 €
3-GANG-MENÜ: 39,50 €

FEIN & FERN

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

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

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

»Affogato 2.0«
mit feinem Haselnusseis

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

BLATT & BLÜTE

»Sashimi« vom Remstal-Kohlrabi
Mit Bärlauch-Vinaigrette, kandiertem Ingwer & Rauchmandel

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

2025 Grenzenlos Rosé trocken, Weingut Idler Strümpfelbach

0,1 l 4,50 €

Eine Kugel Mango-Passionsfruchtsorbet
auf frischen Früchten

2-GANG-MENÜ: 32,50 €

3-GANG-MENÜ: 37,50 €