

## Aperitifempfehlung | mit Alkohol

Euro

Bittercello Spritz

Limoncello | Campari | Sekt | Soda

0,25l 8,50

Martini Berry

Martini | Wild Berry | Soda

0,25l 8,50

## Aperitifempfehlung | alkoholfrei

Rosé Tonic

0,25l 7,50

Zero Rosé | Tonic Water

## Rappenhof - Weinreise

Lassen Sie sich von einer durch uns zusammengestellten Auswahl verschiedener Weine aus unserem regionalen Angebot und unseren aktuellen Empfehlungen überraschen.

Weißwein- oder Rotweinprobe

3 Weine je 0,1 l | 18,00

## Wein des Monats

2023 Grauburgunder trocken, Qualitätswein

Weingut Bernhard Ellwanger, Weinstadt-Großheppach

Alkohol 13,0% Vol. | Säure 5,8 g/l | Restzucker 5,4 g/l

Duft nach feinen Kräutern, kräftiger Körper von Nüssen und Mineralien, kraftvoller Abgang.  
Gekühlte Spontangärung im Holzfass, Feinhefelagerung bis Ende März.

0,1l € 5,50 | 0,25l € 11,00 | 0,75l € 33,00



Die geprüften und ausgezeichneten Restaurants "Haus der Baden-Württemberger Weine" stehen für regionale Weinkompetenz im Genießerland Baden-Württemberg.

# Regional genießen

<b>Spargelzeit</b>	Euro
Portion weißer Spargel aus dem Unterland Sauce Hollandaise   Kartoffeln oder Kräuterflädle	26,00
Portion grüner Spargel aus Kochersteinsfeld Sauce Hollandaise   Kartoffeln oder Kräuterflädle	26,00
dazu empfehlen wir:	
kleines Kalbssteak	17,00
Portion gekochter echt hällischer Wacholderschinken	12,00
kleines gebratenes Saiblingsfilet	13,00
kleines paniertes Kalbsschnitzel	15,00

## **Spargelgerichte**

Pappardelle an zweierlei Spargel Kirschtomaten   Flusskrebse   Bärlauch	32,00
Gefüllte Königinpastete Kalbsoberschale   zweierlei Spargel   Steinchampignons   Wildkräutersalat	28,00
Gebratener grüner Spargel Pinienkerne   Burrata   Rosinen   Olivenöl   Dinkelbaguette	30,50

## **Weinbegleitung**

2021 Rappenhof Muskateller trocken	0,1l	4,20
von den Reben am Rappenhof	0,25l	8,20
2022 Neipperger Weißburgunder trocken	0,1l	5,20
Weingut des Grafen Neipperg, Schwaigern	0,25l	10,40

## Suppen Euro

Rinderkraftbrühe  7,50

Profiteroles | Schnittlauch

Süppchen vom Unterländer Spargel 11,50

Spargelragout | Bärlauchöl | Lachsklößchen

## Salate

Bunter Salatteller 7,80

Radieschen | Kresse

Bunte Salatplatte mit Ei und

gebratenen Roastbeef-Streifen vom heimischen Rind 21,00

gebratenem Zanderfilet 21,00

gebratenen Streifen von der Bio-Pute 24,00

gratiniertem Ziegenkäse 21,00

## Vorspeisen

Fruchtiger Salat vom grünen und weißen Spargel  19,90

Apfel-Balsamico-Dressing | Erdbeeren | Rauchmandeln

dazu gratinierter Ziegenkäse 7,50

Kalte Scheiben vom rosa gebratenen Kalbstafelspitz  19,50

Thunfischsauce | gebackene Kapern | Wildkräutersalat

Schmeck den Süden  
*Gastronomen*  
Baden-Württemberg

Wir "Schmeck den Süden"-Gastronomen bringen Ihnen ein Stück unserer Heimat auf den Teller: regionaler Anbau, kurze Transportwege und frische Produkte.

## Fischgerichte

Euro

Gebratenes Filet vom Saibling aus dem Echaztal		31,10
Rieslingsauce   Mangold   Kohlrabi   Polentaschnitte	klein	28,60
Gebratenes Zanderfilet		29,60
Spargelragout   confierte Tomaten   Bärlauchrisotto		
Matjes "Hausfrauen Art"		20,70
Butterkartoffeln		

## Vegetarische Gerichte

Bärlauchrisotto	<i>vegan</i> 	22,00
confierte Tomaten   geschmorter Chicoree   pflanzlicher Speck		
Gefüllte Süßkartoffel   Sonnenblumenkerne	<i>vegan</i> 	22,00
Mangold   Baumpilze   zweierlei Zwiebel   Süßkartoffel-Chutney		

## Pflanzliches Menü *vegan*

Fruchtiger Salat vom grünen und weißen Spargel  
Apfel-Balsamico-Dressing | Erdbeeren | Rauchmandeln



Gefüllte Süßkartoffel | Sonnenblumenkerne  
Mangold | Baumpilze | zweierlei Zwiebel | Süßkartoffel-Chutney



Grießflammeri im Weckglas  
Walnüsse | Rote Trauben

49,00

## Hauptgerichte

Euro

Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Weiderind Lembergersauce   hausgemachte Spätzle   bunter Salat	 33,00
Geschmorte Keule vom Maishähnchen Rotweinsauce   Mangold   Kohlrabi   Polentataler	27,50
Cordon Bleu vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein Pommes   bunter Salat auf Wunsch mit Schnittlauchrahmsauce	27,80
Sauerbraten vom Bio-Rind in kräftiger Sauce Preiselbeeren   Semmelknödel   bunter Salat	 27,40 klein 24,90
Maultaschen in der Brühe gebräunte Zwiebeln   bunter Salat   Kartoffelsalat	 20,50

## weitere Beilagen

normale Portion	3,50
große Portion	6,00