## Aperitifempfehlung | mit Alkohol

| | | Euro |
|---|---|---|
| Trollinger Crémant Blanc de Noir Brut | 0,11 | 7,80 |
| Sekt- und Weinmanufaktur Stengel, Weinsberg-Gellmersbach | | |
| Möhrchen | | |
| Karotte \| Pfirsich \| Orange \| Sekt | 0,11 | 7,80 |

## Aperitifempfehlung | alkoholfrei

| | | |
|---|---|---|
| APFEL-QUITTE spritziger Früchtemix | 0,11 | 5,00 |
| Staatsweingut Weinsberg | | |
| Möhrchen Tonic | | |
| Karotte \| Pfirsich \| Orange \| Tonic Water | 0,11 | 6,80 |

## Weinempfehlung

Südweststerne Cuvée weiss, trocken

Calardis blanc | Cabernet blanc | Riesling | Sauvignon blanc

Weingut Klopfer, Weinstadt-Großheppach, Remstal

Alkohol 11,5 % Vol. | Säure 6,4 g/l | Restzucker 6,5 g/l

Diese Cuvée, welche speziell für uns Südweststerne Hotels kreiert wurde, begeistert mit einer Fülle exotischer Aromen, angeführt von Ananas und Grapefruit, gefolgt von einem Hauch Passionsfrucht. Harmonisch ergänzt durch Noten von gelben Steinfrüchten, Walnuss und Wiesenkräutern. Eine fein ausgewogene Mineralität rundet die Cuvée perfekt ab.

0,11 4,80 € | 0,21 9,40 € | 0,751 28,00 €

## Wein des Monats

2023 Sauvitage

Weinmanufaktur Gengenbach-Offenburg eG

Alkohol 12,0 % Vol. | Säure 5,9 g/l | Restzucker 6,5 g/l

Der Sauvitage vereint ausdrucksstarke Impulse des blumigen Sauvignon Blanc, exotische Fruchtaromen des Weißburgunders sowie frische und knackige Eigenschaften des Rieslings. Mittleres Goldgeld mit deutlichen grünen Reflexen.

0,11 4,80 € | 0,21 9,40 € | 0,751 28,00 €

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

# Regional genießen

## Genießermenü

Suppe vom Unterländer Spargel

Bärlauchöl | Croutons

Zarter Osterlammbraten sanft geschmort

vom Schäfer Württemberger aus Ellhofen

Thymiansauce | Karotte | Lauch | Rosmarinkartoffeln

Walnüssle

1 Kugel Walnusseis* | Eierlikör | Sahne

Menü 45,00 | mit Weinbegleitung je 0,11

## Weinbegleitung

| | | |
|---|---|---|
| 2023 Rappenhof Muskateller trocken | 0,11 | 4,30 |
| vom 1971 gepflanzten Rappenhof-Weinberg direkt am Hotel | 0,21 | 8,50 |
| abgefüllt von der Genossenschaftskellerei Heilbronn | | |
| 2020 II *** Rotweincuvée | 0,11 | 5,30 |
| Acolon \| Cabernet Mitos | 0,21 | 10,50 |
| Weingut Laicher, Obersulm-Willsbach | | |
| 2024 Südweststerne Cuvée weiss, trocken | 0,11 | 4,80 |
| Calardis blanc \| Cabernet blanc \| Riesling \| Sauvignon blanc | 0,21 | 9,40 |
| Weingut Klopfer, Weinstadt-Großheppach, Remstal | | |

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.

## Suppen

| | | Euro |
|---|---|---|
| Rinderkraftbrühe | | 7,50 |
| Kräutereierstich \| Schnittlauch | | |
| Suppe vom Unterländer Spargel | | 9,50 |
| Bärlauchöl \| Croutons | | |

## Salate

| | | |
|---|---|---|
| Bunter Salat | | 7,80 |
| Radieschen \| Kresse | | |
| Großer bunter Blattsalat | vegan | 19,50 |
| gebackene Blumenkohlnuggets | | |
| Großer bunter Blattsalat mit Kartoffelsalat, Ei und | | |
| gebratenem Filet vom Saibling aus dem Echaztal | | 21,00 |
| gebratenen Roastbeef-Streifen vom Weiderind | | 20,00 |
| gebratenen Streifen von der Bio-Pute vom Sternhof | | 21,00 |

## Vorspeisen

| | | |
|---|---|---|
| Fruchtiger Salat vom grünen und weißen Spargel | vegan | 19,90 |
| Apfel-Balsamico-Dressing \| Erdbeeren \| Rauchmandeln | | |
| Carpaccio vom Kabeljau und Atlantik Lachs | | 19,90 |
| Passionsfruchtdressing \| Wasabi Mayonaise \| Baby Leaf | | |

## Fischgerichte

Euro

Filet vom Saibling aus dem Echaztal — 31,10
Rieslingsauce | Karotte | Lauch | Kartoffeln — klein 28,60

Matjes "Hausfrauen Art" — 20,70
Butterkartoffeln

## Vegetarische Gerichte

Gebackene Blumenkohlnuggets — vegan — 19,50
Aioli | Rosmarinkartoffeln | Salatbouquet

Semmelknödel — 22,00
Pilzragout | gebratene Pimientos | bunter Salat

## Pflanzliches Menü vegan

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

Gebackene Blumenkohlnuggets
Aioli | Rosmarinkartoffeln | Salatbouquet

Pflanzlicher Rhabarbermuffin
Baiser | Schokoladenemulsion

48,00

## Hauptgerichte

| | | Euro |
|---|---|---|
| Zarter Osterlammbraten sanft geschmort | | 31,10 |
| vom Schäfer Württemberger aus Ellhofen | klein | 28,60 |
| Thymiansauce \| Karotte \| Lauch \| Rosmarinkartoffeln | | |
| Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Weiderind | | 31,00 |
| Lembergersauce \| hausgemachte Spätzle | | |
| Sauerbraten vom Bio-Rind in kräftiger Sauce | | 25,40 |
| Preiselbeeren \| Semmelknödel | klein | 22,90 |
| Filet vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein | | 27,50 |
| Rahmsauce \| Steinchampignons \| Spätzle | | |
| Maultaschen in der Brühe | | 20,50 |
| gebräunte Zwiebeln \| bunter Salat \| Kartoffelsalat | | |

## weitere Beilagen

| | |
|---|---|
| normale Portion | 3,50 |
| große Portion | 6,00 |
| bunter Salat \| Radieschen \| Kresse | 7,80 |

Folgende Produkte in unserer Speisekarte sind aus kontrolliert biologischer Erzeugung: Mehl, Öle (außer Kräuter-, Gewürz- und Frittieröle), Essige, Karotten, Kartoffeln (außer Pommes Frites und Kroketten), Puten, Landgockel, Kaffee und Tee (außer entkoffeinierte Kaffees), sowie alle Milch- und Käseprodukte (außer Eis, Sahne und Parmesan) | DE-ÖKO-006