

Aperitifempfehlung | mit Alkohol

Euro

Paloma	9,50
Tequila Limette Grapefruit Soda	
Garten Spritz	8,50
Cantaloupe-Melone Gurke Limette Sekt	
Tinto de Verano	6,90
Trollinger Limonade Zitrone	

Aperitifempfehlung | alkoholfrei

Sauvignon Tonic	7,90
Zero Sauvignon Blanc Holunderblütensirup Tonic Water	
Garten Limo	6,50
Cantaloupe-Melone Gurke Limette Soda	
Himbeer-Rhabarber Spritzer	6,50
Himbeer-Rhabarbersirup Limette Soda	

Wein des Monats

2025 GRAUER BURGUNDER "VOM GRANIT" TROCKEN Weingut Tobias Königer, Kappelrodeck Baden

Alkohol 12,0 % Vol. | Säure 6,6 g/l | Restzucker 8,4 g/l

Strahlendes Goldgelb mit grünen Reflexen. Wunderschön saftig strömt es aus dem Glas hervor, gelbe Früchte, reife Äpfel, Anklänge von Honig, zarte Kräuternoten und mineralische Anklänge. Auch am Gaumen zeigt er sich saftig mit belebender Säure, die perfekt in den Fruchtschmelz eingebettet ist.

0,1l 5,00 | 0,2l 10,80 | 0,75l 32,40

Weinempfehlung

2024 Riesling Herzgrüble trocken

Alkohol 12,5 % Vol. | Säure 6,8 g/l | Restzucker 5,2 g/l

Der Riesling vom »Herzgrüble« ist die wärmste Lage geprägt von der kräftigen Sonneneinstrahlung die dem Wein eine opulente Frucht mit dezenter Säure verleiht. Ideal für alle die es eher gehaltvoll mögen. Aus erstklassigem Terroir. In der Nase tummeln sich Aromen von Aprikose und festfleischiger Nektarine. Diese werden am Gaumen durch die Cantaloupe-Melone und ganz reifen Zitrusnoten ergänzt.

0,1l 4,80 € | 0,2l 9,40 € | 0,75l 28,00 €



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

Genießermenü

Süppchen vom Muskatkürbis

Kürbiskerne | Kürbiskernöl | geräucherte Entenbrust



Bäckchen vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein

Madeirasauce | Lauch | Lila Karotte | Kartoffel-Sellerie-Püree



Cheesecake in Texturen

Frischkäse | Butterstreusel | Beeren



Menü 47,00 | Weinbegleitung je 0,1l 15,00

Weinbegleitung

2024 Chardonnay mit Weißburgunder trocken	0,1l	5,40
Genossenschaftskellerei Heilbronn	0,2l	10,80
2023 Merlot "Morgensonne"	0,1l	4,60
Eberbach-Schäfer, Lauffen am Neckar	0,2l	9,70
Frozen Espresso Martini		6,90
Espresso Kaffeelikör Vodka		



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

Suppen

Euro

Rinderkraftbrühe



7,90

Kräuterflädle | Schnittlauch

Süppchen vom Muskatkürbis

10,80

Kürbiskerne | Kürbiskernöl | geräucherte Entenbrust

Salate

Bunter Salat



7,90

Radieschen | Kresse

Große bunte Salatplatte



20,00

gebackene Tofusticks

Große bunte Salatplatte mit Kartoffelsalat, Ei

15,00

und

gebratenem Filet von der Bachforelle aus dem Echaztal



22,00

gebratenen Roastbeef-Streifen vom Weiderind

22,00

gebratenen Streifen von der Bio-Pute vom Sternhof



22,00

Vorspeisen

Rosa gebratener kaltaufgeschnittener Kalbstafelspitz

18,00

Thunfischsauce | Kapern | Rucola | Traubengelee

Pflanzliches Tatar | Senfeis



14,50

Pumpernickelerde | Gewürzgurke | Rote Zwiebel

Fischgerichte

Euro

Gebratenes Doradenfilet | Gewürzschaum 32,50
gegrillte Romanasalatherzen | Arrozotto

Bachforellenfilet aus dem Echaztal auf der Haut gebraten  29,50
Zuckerschote | Paprika | Zucchini | Ravioli klein 27,00

Matjes "Hausfrauen Art" 21,80
Schnittlauchkartoffeln

Vegetarische Gerichte

Gegrilltes Romanasalatherz | Miso-Zitronendressing  25,00
Kirschtomate | gebackene Tofusticks | Kartoffel-Sellerie-Püree

Ravioli mit Kräuterfrischkäse und getrockneten Tomaten gefüllt 25,00
Gewürzschaum | Austernpilze | Lila Karotte | Lauch

Soba Nudeln | Gemüsecurry  22,00
Kokosmilch | knuspriger Tapioka | Cashewkerne

Pflanzliches Menü

Pflanzliches Tatar | Senfeis
Pumpernickelerde | Gewürzgurke | Rote Zwiebel


Soba Nudeln | Gemüsecurry
Kokosmilch | knuspriger Tapioka | Cashewkerne


Blaubeeren Matcha
Chia Pudding | Joghurt | Kiwitopping
42,00 

Hauptgerichte

Euro

Cordon Bleu vom Weidekalb

Wacholderschinken | Bergkäse | Zitrone | Pommes Frites 34,50

Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Weiderind

32,50

Lembergersauce | hausgemachte Spätzle

Sauerbraten vom Bio-Rind in kräftiger Sauce



28,90

Preiselbeeren | Semmelknödel

klein 26,40

Bäckchen vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein



29,50

Madeirasauce | Lauch | Lila Karotte | Kartoffel-Sellerie-Püree

Maultaschen in der Brühe



21,50

gebräunte Zwiebeln | bunter Salat | Kartoffelsalat

weitere Beilagen

normale Portion

3,50

große Portion

6,00

bunter Salat | Radieschen | Kresse



7,90

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