

Aperitifempfehlung | mit Alkohol

Euro

Brombeer Fizz

9,50

Brombeere | Gin | Zitrone | Tonic

Port Tonic

9,50

weißer Portwein | Tonic | Zitrone

Aperitifempfehlung | alkoholfrei

Brombeerlimonade im Weckglas

7,50

Brombeere | Zitrone | Soda

Homemade Tea-Secco

0,1l 6,50

Schwarztee | Zitrone | SeccoOhne

Weinempfehlung

2022 TRINKSTORCH Pinot Noir Rosé trocken

Weingut Nägelsförst, Baden-Baden

Alkohol 12,5 % Vol. | Säure 6,7 g/l | Restzucker 5,3 g/l

Dieser Rosé ist eine Hommage an das Fabelwesen auf Nägelsförst das sich nur von ausgesuchten Trauben der besten Lagen ernähren soll.

0,1l 5,60 € | 0,2l 11,00 € | 0,75l 32,80

Wein des Monats

2024 Grauer Burgunder GUTSWEIN Kabinett, trocken

Weingut Arndt Köbelin, Eichstetten, Baden

Alkohol 13,0 % Vol. | Säure 6,1 g/l | Restzucker 2,5 g/l

Die Gutsweine mit klarer Sortenstruktur von Arndt Köbelin sind Weine für jeden Tag und jeden Anlass. Die trockensten Gutsweine sind die saftig-frischen Kabinettweine mit einer perfekten Balance zwischen Kraft und Saft.

0,1l 4,90 € | 0,2l 9,70 € | 0,75l 29,00 €



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

Regional genießen

Genießermenü

Crème brûlée von der weißen Tomate
Parmesanparfait | Olivenöl | Frisée



Forellenfilet aus dem Echaztal | Zitronen-Beurre blanc
Babyspinat | Schichtkartoffeln



Mousse von der dunklen Schokolade
marinierte Beeren | Vanilleschaum



Menü 55,50 | Weinbegleitung je 0,1l 14,00

Weinbegleitung

| | | |
|---|------|------|
| 2024 Chardonnay KALKMERGEL trocken | 0,1l | 4,90 |
| Weingut Albrecht-Kiessling, Heilbronn | 0,2l | 9,50 |
| 2024 HÖHENDUFT Sauvignon Blanc trocken | 0,1l | 4,90 |
| Weingut Seyffer, Weinsberg | 0,2l | 9,50 |
| 2021 Merlot "Morgensonne" | 0,1l | 4,60 |
| Privatkellerei Eberbach-Schäfer, Lauffen a.N. | 0,2l | 9,00 |

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 Schnittlauch Profiterole |  | 7,50 |
| Erbsensüppchen Minze Chorizo-Frühlingsrolle | | 9,50 |

Salate

| | | |
|--|--|----------------|
| Bunter Salat Radieschen Kresse |  | 7,80 |
| Großer bunter Blattsalat gebratene Pfifferlinge | <i>vegan</i>  | 21,00 |
| Großer bunter Blattsalat mit Kartoffelsalat, Ei mit gebackenen Thunfisch-Dim Sum | | 15,00 20,50 |
| gebratenem Filet von der Forelle aus dem Echaztal |  | 21,00 |
| gebratenen Roastbeef-Streifen vom Weiderind | | 21,00 |
| gebratenen Streifen von der Bio-Pute vom Sternhof |  | 21,00 |

Vorspeisen

| | | |
|---|--|-------|
| Crème brûlée von der weißen Tomate Parmesanparfait Olivenöl Frisée | | 17,00 |
| Gegrillter Kohlrabi Ablinsen Kefir Basilikumöl Wildkräuter | <i>vegan</i>  | 15,00 |

Fischgerichte

Euro

Filet vom Norwegischen Lachs | Rieslingsauce 28,60
Erbsen | Kohlrabi | Perlgraupenrisotto

Forellenfilet aus dem Echaztal | Zitronen-Beurre blanc  29,20
Babyspinat | Schichtkartoffeln klein 25,70

Matjes "Hausfrauen Art" 20,70
Schnittlauchkartoffeln

Vegetarische Gerichte

Pfifferlingsravioli | Gewürz-Haferschaum 23,50
Babyspinat | Fetakäse | confierte Kirschtomaten

Semmelknödel 22,00
Rahmpfifferlinge | Frisée

Perlgraupenrisotto  21,50
Erbsen | zweierlei Sellerie | gefüllter Räuchertofu

Pflanzliches Menü

Gegrillter Kohlrabi
Alblinsen | Kefir | Basilikumöl | Wildkräuter



Perlgraupenrisotto
Erbsen | zweierlei Sellerie | gefüllter Räuchertofu



Ahornsirupeis | Haferkeksbrösel
Zwetschge | karamalisierte Mandeln

46,00

Hauptgerichte

Euro

| | | |
|--|---|----------------------|
| Tomahawk vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein Tomatensugo Kräuterbutter Schichtkartoffeln | | 28,50 |
| Medaillons vom Kalbsfilet Cognac-Pfefferrahmsauce Pfifferlinge Babyspinat Spätzle | | 42,50 |
| Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Weiderind Lembergersauce hausgemachte Spätzle | | 31,00 |
| Braten vom Damwild Wacholdersauce Pfifferlinge Semmelknödel |  | 33,00 klein 30,50 |
| Sauerbraten vom Bio-Rind in kräftiger Sauce Preiselbeeren Semmelknödel |  | 25,40 klein 22,90 |
| Sülze von der Kalbshaxe Frankfurter Grüne Soße Bratkartoffeln auf Wunsch mit Pfifferlingen | | 31,50 6,00 |
| Maultaschen in der Brühe gebräunte Zwiebeln bunter Salat Kartoffelsalat |  | 20,50 |

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 Krokette), Puten, Landgockel, Kaffee und Tee (außer entkoffeinierte Kaffees), sowie alle Milch- und Käseprodukte (außer Eis, Sahne und Parmesan) | DE-ÖKO-006

