

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

2023 HURLYBURLY ROSÉ trocken

Dornfelder | Lemberger | Muskattrollinger

Weingut Bihlmayer, Löwenstein

Alkohol 12,0 % Vol. | Säure 7,0 g/l | Restzucker 5,9 g/l

Fruchtige Erdbeernoten, aromatische Himbeerdrops, Zitrusnoten von Orange bis Limette.

Dazu ein floraler Sidekick für alle Fälle. Auf der Zunge rauscht uns eine gewaltige Frische entgegen:

kribbelndes Vergnügen im Gaumen, animierende Säure, Wildwasserfahrt durch Aromen.

0,1l 5,60 € | 0,2l 11,20 € | 0,75l 33,80 €

Wein des Monats

2023 Sauvitage QbA, trocken

Weingut Bähr, Erligheim

Alkohol 13,0 % Vol. | Säure 5,6 g/l | Restzucker 5,8 g/l

Die Weinsberger Kreuzung ist eine Kombination von Sauvignon Blanc, Grauburgunder und Riesling. Hohe

Frostfestigkeit und eine sehr hohe Peronospora-Resistenz zeichnen Sie aus. „Sauvage“ ist das französische

Wort für wild, nämlich frisch-fruchtig. Vom Geruch einer Blumenwiese über exotische Früchte kommen

inem bei diesem Wein viele Geschmackserinnerungen. Die breitschichtige Mineralik verspricht ein

Feuerwerk der Geschmacksknospen auf der Zunge.

0,1l 5,30 € | 0,2l 10,60 € | 0,75l 31,90 €



Die geprüften und ausgezeichneten Restaurants "Haus der Baden-Württemberger 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



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
Schnittlauch | Profiterole

Erbsensüppchen 9,50
Minze | Chorizo-Frühlingsrolle

Salate

Bunter Salat  7,80
Radieschen | Kresse

Großer bunter Blattsalat  21,00
gebratene Pfifferlinge

Großer bunter Blattsalat mit Kartoffelsalat, Ei 15,00
mit

gebackenen Thunfisch-Dim Sum 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 17,00
Parmesanparfait | Olivenöl | Frisée

Gegrillter Kohlrabi  15,00
Ablinsen | Kefir | Basilikumöl | Wildkräuter

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

