

Aperitifempfehlung | mit Alkohol

Euro

Sarti Spritz

9,50

Sarti | Sekt | Soda

Basil Spritz

9,50

Basilikum | Limoncello | Sekt | Soda

Muskatellersekt trocken

0,1l 6,00

Genossenschaftskellerei Heilbronn

Aperitifempfehlung | alkoholfrei

Rhabarberry

8,00

Rhabarber | Zitrone | Wildberry

Basil Tonic

8,00

Basilikum | Zitrone | Tonic Water

Wein des Monats

2024 Spätburgunder Rosé Gutswein, trocken

Andreas Männle - Schwarzwald.Wein.Haus, Durbach

Alkohol 12,0 % Vol. | Säure 6,3 g/l | Restzucker 6,5 g/l

Unser Rosé Gutswein trocken besticht durch seine leuchtende Farbe und verlockende Frische. In der Nase zeigen sich fruchtige Aromen von Erd- und Himbeeren, die sich am Gaumen mit einer feinen, saftigen Struktur fortsetzen. Die ausgewogene Säure und der fruchtige Charakter verleihen diesem Wein eine besondere Frische und machen ihn zum idealen Begleiter für warme Tage oder gesellige Abende. Ein unkomplizierter aber ausdrucksstarker Rosé.

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



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

Regional genießen

Genießermenü

Gegrillte Nektarinen | Pistazien-Pesto
Honig | Schafskäse | Basilikum | Weizenpops



Gebratene Poulardenbrust | Rosmarinsauce
Maisrippchen | Couscous



Mousse vom Bio Joghurt
Limettengelee | marinierte Beeren



Menü 65,00 | mit Weinbegleitung je 0,1l 81,00

Weinbegleitung

2022 CABERNET BLANC JUNGLE DRUM	0,1l	5,80
Weingut Bihlmayer, Löwenstein	0,2l	11,60
2024 "Johanna" Grauburgunder trocken	0,1l	5,60
Weingut Albrecht-Kiessling	0,2l	11,20
2023 Muskattrollinger Rosé halbtrocken	0,1l	5,30
Weingut Seyffer, Weinsberg	0,2l	10,60

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
Flädle | Schnittlauch

Gazpacho von der Wassermelone - kalt serviert 10,50
Minze | knuspriger Thunfisch-Dim Sum

Salate

Bunter Salat  7,80
Radieschen | Kresse

Großer bunter Blattsalat  19,00
Pflanzliche Maisrippchen „BBQ-STYLE“ | Limettenfrischkäse

Großer bunter Blattsalat mit Kartoffelsalat, Ei und
gebratenem Filet von der Lachsforelle aus dem Echaztal  21,00
gebratenen Roastbeef-Streifen vom Weiderind 20,00
gebratenen Streifen von der Bio-Pute vom Sternhof  21,00

Vorspeisen

Gegrillte Nektarinen | Pistazien-Pesto 19,50
Honig | Schafskäse | Basilikum | Weizenpops

Blumenkohl Panna Cotta  15,00
zweierlei von der Feige | Baby Leaf | gerösteter Blumenkohl

Fischgerichte

Euro

Red Snapper | Bouillabaisse Sauce 27,50
Pak Choi | Nektarine | Fenchelpüree

Lachsforellenfilet aus dem Echaztal | Rieslingsauce  29,20
gerösteter Blumenkohl | Zuckerschoten | Kartoffelwaffeln klein 26,70

Matjes "Hausfrauen Art" 20,70
Schnittlauchkartoffeln

Vegetarische Gerichte

Pflanzliche Maisrippchen „BBQ-STYLE“  22,00
Limettenfrischkäse | Couscous | Salatbouquet

Gnocchi | gebratener Schafskäse vom Schafhof Jauernik  23,50
tomatisiertes Gemüse | Baby Leaf

Herzhafte Kartoffelwaffeln  23,00
Tofu Gulasch | Pak Choi | Paprika

Pflanzliches Menü

Blumenkohl Panna Cotta
zweierlei von der Feige | Baby Leaf | gerösteter Blumenkohl



Herzhafte Kartoffelwaffeln
Tofu Gulasch | Pak Choi | Paprika



Parfait von der Süßmandel
Erdbeeren | Karamelsauce

48,40

Hauptgerichte

Euro

Kleine Kalbsrückensteaks Hällischer Landschinken Ratatouille Salbei Gnocchi		36,20
Gebratene Poulardenbrust Rosmarinsauce Maisrippchen Couscous		28,00
Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Weiderind Lembergersauce hausgemachte Spätzle		31,00
Tafelspitz vom Bio-Rind Meerrettichsauce Wurzelgemüse Bratkartoffeln	 klein	25,40 22,90
Sauerbraten vom Bio-Rind in kräftiger Sauce Preiselbeeren Semmelknödel	 klein	25,40 22,90
Rosa gebratenes Roastbeef „kalt aufgeschnitten“ Remouladensauce Bratkartoffeln		23,00
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