

Aperitifempfehlung | mit Alkohol

Euro

Sarti Spritz

9,50

Sarti | Sekt | Tonic Water | Limette

Himbeer-Rhabarber Secco

8,00

Himbeer-Rhabarbersirup | Sekt | Zitrone

Aperitifempfehlung | alkoholfrei

Rosé Tonic

7,90

Zero Rosé | Holunderblütensirup | Tonic Water

Himbeer-Rhabarber Spritzer

6,50

Himbeer-Rhabarbersirup | Soda | Zitrone

Wein des Monats

2025 Weißburgunder Kabinett, trocken

Winzerkeller Hex vom Dasenstein

Alkohol 13,0 % Vol. | Säure 5,5 g/l | Restzucker 5,9 g/l

Strahlendes Gelb, zarte grüne Reflexe. Ein charmanter Duft von Birne, Quitte und Ananas strömt aus dem Glas animierend hervor. Mit etwas Sauerstoff gesellen sich Anis und Mandelnoten hinzu. Der Geschmack ist von einer cremigen, saftigen und charmanten Art bestimmt, die unter anderem hervorragend zu Risotto mit Pilzen oder zu Süßwasserfischen wie Forelle und Zander passt.

0,1l 5,00 | 0,2l 10,00 | 0,75l 30,00

Weinempfehlung

2025 Südweststerne Cuvée weiss, trocken

Calardis blanc | Cabernet blanc | Riesling | Sauvignon blanc

Weingut Klopfer, Weinstadt-Großheppach, Remstal

Alkohol 12,0 % 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.

0,1l 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

Geeiste klare Gazpacho

Parmesancreme und knuspriger Chip | Flusskrebse



Geschmorte Kaninchenkeule | Dijon-Senf-Sauce

Chinakohl | Kumquat | Polentaschnitte



Limettentarte | geblämmter Baiser

Johannisbeersorbet



Menü 51,00 | Weinbegleitung je 0,1l 15,00

Weinbegleitung

2024 Sauvignon Blanc trocken	0,1l	5,50
Staatsweingut Weinsberg	0,2l	11,00
2022 Syrah trocken	0,1l	5,00
Weingut Supp, Weinsberg-Gellmersbach	0,2l	9,90
2024 Chardonnay RIEDERSBÜCKELE feinherb	0,1l	5,00
Privatkellerei Eberbach-Schäfer, Lauffen a.N.	0,2l	9,90



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

Kräutereierstich | Schnittlauch

Geeiste klare Gazpacho

12,50

Parmesancreme und knuspriger Chip | Flusskrebse

Salate

Bunter Salat



7,90

Radieschen | Kresse

Große bunte Salatplatte



20,00

gebackene Frühlingsrolle

Große bunte Salatplatte mit Kartoffelsalat, Ei

15,00

und

gebratenem Filet vom Saibling aus dem Echaztal



22,00

gebratenen Roastbeef-Streifen vom Weiderind

22,00

gebratenen Streifen von der Bio-Pute vom Sternhof



22,00

Vorspeisen

Gratinierter Ziegenkäsetaler | Blattsalat

21,50

Pfifferlinge | Tomatencarpaccio

Beluga-Linsensalat | Himbeervinaigrette



21,50

Pfifferlinge | Meerrettichcreme | Himbeeren | Thymian

Fischgerichte

Euro

Gebratenes Thunfischsteak | Bouillabaissejus 36,00

Artischockenherzen | Spinat | Polentaschnitte

Gebratenes Saiblingsfilet aus dem Echaztal | Rieslingsauce  29,50

Chinakohl | Kumquat | Fregola sarda klein 27,00

Matjes "Hausfrauen Art" 21,80

Schnittlauchkartoffeln

Vegetarische Gerichte

Gefüllte Spitzpaprika  22,50

Knoblauchcreme | Brokkoli | Kerne | Nüsse | Karotte | Couscous

Semmelknödel 25,00

Pfifferlinge in Rahm | bunter Blattsalat

Sommerbowl | gebackene Frühlingsrolle | süß-saure Sauce  21,50

Chinakohl | Karotte | Mango-Gurkensalat | Sushireis

Pflanzliches Menü

Beluga-Linsensalat | Himbeervinaigrette

Pfifferlinge | Meerrettichcreme | Himbeeren | Thymian



Sommerbowl | gebackene Frühlingsrolle | süß-saure Sauce

Chinakohl | Karotte | Mango-Gurkensalat | Sushireis



Basilikumsorbet

Paprika-Erdbeersüppchen

53,00 

Hauptgerichte

Euro

Geschmorte Kaninchenkeule | Dijon-Senf-Sauce 28,90

Chinakohl | Kumquat | Polentaschnitte

Rückensteak vom Weidekalb | Rahmsauce 35,00

Mandelbrokkoli | Spätzle

mit Pfifferlingen zzgl. 7,00

Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Weiderind 32,50

Lembergersauce | hausgemachte Spätzle

Sauerbraten vom Bio-Rind in kräftiger Sauce  28,90

Preiselbeeren | Semmelknödel klein 26,40

Secreto* vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein  26,50

Artischockenherzen | Spinat | Kräuterbutter | Ananassalsa | CurlyFries

*Beim Secreto, auch falsches Filet genannt, sprechen wir vom Halsdeckel. Traditionell wurde er zur Wurstproduktion genutzt, heute ist er ein wiedererentdeckter Grillcut. Es ist fein marmoriert und eignet sich hervorragend zum Kurzbraten und Grillen.

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