

Aperitifempfehlung | mit Alkohol

Euro

Litschi Spritz

9,50

Vodka | Litschi-Sirup | Zitrone | Sekt | Soda

Himbeer-Rhabarber Secco

8,00

Himbeer-Rhabarbersirup | Zitrone | Sekt

Aperitifempfehlung | alkoholfrei

Litschi Limo

6,50

Litschi-Sirup | Zitrone | Soda

Himbeer-Rhabarber Spritzer

6,50

Himbeer-Rhabarbersirup | Zitrone | Soda

Wein des Monats

2025 Sauvignon Blanc VDP. GUTSWEIN, trocken
Weingut Herzog von Württemberg, Schloss Monrepos

Alkohol 13,0 % Vol. | Säure 6,2 g/l | Restzucker 8 g/l

Helles Gelb mit deutlichen grünen Reflexen. Ein sehr schöner typischer Vertreter dieser Rebsorte, der mit Limette, Stachelbeere, Brennnessel und grüner Paprika verführt. Auf der Zunge zeigt er sich mit wunderschöner Exotik, feiner Fruchtsüße und kräutriger Würze.

0,1l 5,30 | 0,2l 10,60 | 0,75l 32,20

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.

Regional genießen

Genießermenü

Knuspriger gefüllter Maischip | Avocado-creme
Cherrytomaten | Wildkräuter



Filet von der Lachsforelle aus dem Echaztal | Vermouthsauce
glasierter Pak Choi | feine Bandnudeln



Sauerkirsch-Brombeersorbet
aufgegossen mit Sekt oder Secco ohne



Menü 52,00 | Weinbegleitung je 0,1l 15,00

Weinbegleitung


2024 Riesling Kabinett trocken	0,1l	5,60
Weingut A. Heinrich, Obersulm-Sülzbach	0,2l	11,20
2025 Grantschener Weißburgunder trocken	0,1l	4,30
Genossenschaftskellerei Heilbronn eG	0,2l	8,40
Haselnuss Gold	2cl	5,20
Privatkellerei Eberbach-Schäfer, Lauffen a.N.		

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 gewürfelter Tafelspitz Gemüsestreifen		7,90
Fenchel-Orangensuppe gebackene Hähnchen-Tandooripraline		9,90

Salate

Bunter Salat Radieschen Kresse		7,90
Große bunte Salatplatte geschmorte Karotte im Sesammantel		20,00
Große bunte Salatplatte mit Kartoffelsalat, Ei und gebratenem Filet von der Lachsforelle aus dem Echaztal		15,00 22,00
gebratenen Roastbeef-Streifen vom Weiderind		22,00
gebratenen Streifen von der Bio-Pute vom Sternhof		22,00


Vorspeisen

Knuspriger gefüllter Maischip Avocado-creme Cherrytomaten Wildkräuter Bio-Schafskäse vom Schafhof Jauernik		17,50
Geschmorte Karotte Mangosalsa Sesam Limetten-Vinaigrette Salatgurke		16,50

Fischgerichte

Euro

Pochiertes Schollenröllchen | Krustentiersauce 35,80
Prinzessbohnen | Speck | cremiges Risotto

Filet von der Lachsforelle aus dem Echaztal | Vermouthsauce  29,50
glasierter Pak Choi | feine Bandnudeln klein 27,00

Matjes "Hausfrauen Art" 21,80
Schnittlauchkartoffeln

Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Gnocchi 23,00
tomatisiertes Gemüse | gebratener Bio-Schafskase
vom Schafhof Jauernik

Selleriespalten leicht geräucht | Zwiebel-Kümmelsauce  22,00
Preiselbeeren | Ofenkartoffeln gratiniert

Cremiges Arborio Risotto  24,00
Pak Choi | Wildkräuter | gebackener Tempeh

Pflanzliches Menü

Geschmorte Karotte | Mangosalsa
Sesam | Limetten-Vinaigrette | Salatgurke



Selleriespalten leicht geräucht | Zwiebel-Kümmelsauce
Preiselbeeren | Ofenkartoffeln gratiniert



Pflanzlicher Schokoladenbrownie
marnierte Beeren | Vanilleschaum

48,00 

Hauptgerichte

Euro

Short Ribs vom heimischen Rind „BBQ Style“ Selleriespalten leicht geraucht gratinierte Ofenkartoffeln		28,90
Saltimbocca von der Maispouardenbrust Thymiansauce tomatisiertes Gemüse geschwenkte Gnocchi		29,50
Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Weiderind Lembergersauce hausgemachte Spätzle		31,50
Sauerbraten vom Bio-Rind in kräftiger Sauce Preiselbeeren Semmelknödel		27,90 klein 25,40
Steak vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein Rahmsauce Prinzessbohnen Speck Kroketten		25,50
Maultaschen in der Brühe gebräunte Zwiebeln bunter Salat Kartoffelsalat		21,50

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**