

Aperitifempfehlung | mit Alkohol

Euro

Apfel & Gin

9,00

Gin | Zimt | Apfel | Zitrone | Tonic Water

Quittenbrand - heiß serviert

8,00

Brandy | Quitte | Zitrone | heißes Wasser

Aperitifempfehlung | alkoholfrei

Zimt & Tonic

8,00

Zimt | Apfel | Zitrone | Tonic Water

Quittenpunsch - heiß serviert

7,00

Quitte | Zitrone | heißes Wasser

Wein des Monats

2022 Sasbacher Spätburgunder Rotwein

BARRIQUE Spätlese trocken

Sasbacher Winzerkeller eG, Sasbach am Kaiserstuhl

Alkohol 14,0 % Vol. | Säure 5,8 g/l | Restzucker 5,6 g/l

Ein fulminantes Aroma von dunklen Kirschen und Beeren, eingelegten Zwetschgen, vereint sich mit feiner Holzwürze, edler dunkler Schokolade und Vanille. Saftig und sanft geleitet er über die Zunge mit geschliffener Tannin Struktur und anregender Säure, die ausgeprägte Fruchtfülle am Gaumen inspiriert ihn mit Gerichten zu kombinieren mit fruchtigen Einflüssen.

0,1l 7,30 € | 0,2l 14,60 € | 0,75l 43,90 €

Weinempfehlung

2022 Cabernero Cabernet Cuvée trocken

Privatkellerei Eberbach-Schäfer, Lauffen a.N.

Alkohol 13,5 % Vol. | Säure 5,4 g/l | Restzucker 3,7 g/l

Diese außergewöhnliche Cuvée vereint die Rebsorten Cabernet Sauvignon, Cabernet Dorsa, Cabernet Cubin und Cabernet Mitos in einem harmonischen Zusammenspiel. Am Gaumen füllig, vielschichtig, samtig, saftig, verführerische Frucht, perfekter Holzeinsatz, feinwürzig, mineralisch, ausgewogen, sehr elegant, einfach ein verführerischer Charmeur.

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



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

Regional genießen

Genießermenü

Feldsalat | Radieschen

Speck | Croûtons



Rosa gebratene Entenbrust | Beifußsauce

Apfelrotkraut | Bratapfel | Kartoffelknödel



Bratapfelcreme im Weckglas

Amarettini | Vanille | Minze



Menü 55,00 | Weinbegleitung je 0,1l 19,00

Weinbegleitung

2023 "Bunter Mergel" weiß trocken	0,1l	5,30
Ökologisches Weingut Schäfer-Heinrich	0,2l	10,60
2019 "Löwenherz" Spitzen-Rotweincuvée trocken	0,1l	8,70
Lemberger Samtrot	0,2l	17,40
Weingut Albrecht-Kiessling, Heilbronn		
2024 Chardonnay feinherb	0,1l	5,20
Weingut Eberbach-Schäfer, Lauffen am Neckar	0,2l	10,40


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



Süppchen von der Karotte  10,50
Ingwer | Garnele im Tempurateig | Orange

Salate

Feldsalat | Radieschen  9,80
Speck | Croûtons

Bunter Salat  7,80
Radieschen | Kresse

Große bunte Salatplatte  19,50
Gemüseröllchen süß-sauer

Große bunte Salatplatte mit Kartoffelsalat, Ei und 15,00
gebratenem Filet von der Bachforelle aus dem Echaztal  21,00
gebratenen Roastbeef-Streifen vom Weiderind 21,00
gebratenen Streifen von der Bio-Pute vom Sternhof  21,00

Vorspeisen

Kalt aufgeschnittener Bio-Tafelspitz  16,50
Schnittlauch-Radieschen-Vinaigrette | Feldsalat

Gemüseröllchen süß-sauer  17,00
Kürbis Espuma | Reispapierkissen | Kürbiskernölcreme

Fischgerichte

Euro

Meerbarbenfilet | Safransauce

32,00

Schwarzwurzel | Gelbe Bete | Rote Bete Risotto

Filet von der Bachforelle aus dem Echaztal | Rieslingsauce



29,20

Minigemüse | Schnittlauchkartoffeln

klein

26,70

Matjes "Hausfrauen Art"

20,70

Schnittlauchkartoffeln

Vegetarische Gerichte

Wirsingroulade | pflanzliche dunkle Sauce



22,50

Gelbe Bete | Schwarzwurzel | Grissini

Rote Bete Risotto | Currypopcorn



20,50

geschmortes Minigemüse | Feldsalat

Pflanzliches Menü

Gemüseröllchen süß-sauer

Kürbis Espuma | Reispapierkissen | Kürbiskernölcreme



Wirsingroulade | pflanzliche dunkle Sauce

Gelbe Bete | Schwarzwurzel | Grissini



Pflanzlicher Käsekuchen

Sauerkirsch-Brombeer-Zimt-Eis


48,00

Hauptgerichte

Euro

Rosa gebratene Entenbrust Beifußsauce Apfelrotkraut Bratapfel Kartoffelknödel		36,00
Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Weiderind Lembergersauce Sauerkraut hausgemachte Spätzle		33,50
Sauerbraten vom Bio-Rind in kräftiger Sauce Preiselbeeren Apfelrotkraut Semmelknödel	 klein	27,90 25,40
Medallions vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein Rahmsauce Steinchampignons Spätzle		27,50
Cordon Bleu vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein Schnittlauchrahmsauce Pommes		28,50
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