

Aperitifempfehlung | mit Alkohol

Euro

Punsch Spritz

7,50

Punschsirup | Zitrone | Sekt

Frühlings Caipi

9,00

Quitte | Rhabarber | Cachaça | Zitrone | Ginger Ale

Aperitifempfehlung | alkoholfrei

Red Tonic

8,00

Punschsirup | Zitrone | Tonic Water

Walnuss-Zitrus Fizz

8,00

Walnuss | Zitrone | Rosmarin | Soda

Wein des Monats

2023 Viognier** QbA trocken

Weinmanufaktur Stuttgart

Alkohol 13,0 % Vol. | Säure 6,4 g/l | Restzucker 1,3 g/l

Ein verführerischer Duft von Orange, Orangenblüten, Ingwer, frischen Trauben und Honigmelone dringt animierend aus dem Glas hervor. Am Gaumen paart sich die exotische Fruchtfülle mit erfrischender Säure und feinem Gerbstoff, der den Appetit anregt.

0,1l 5,80 | 0,2l 11,60 | 0,75l 34,60

Weinempfehlung

2023 Muskattrollinger Rosé halbtrocken

Weingut Seyffer, Weinsberg

Alkohol 12,0 % Vol. | Säure 5,5 g/l | Restzucker 16,5 g/l

Aromen Feuerwerk am Gaumen von Holunderblüte über Cassis bis hin zu Litschi, Eisbonbon und feinen Gewürznoten. Der Wein duftet hierbei nach Rosen, Erdbeeren und Muskat - Ein Trinkfluss, der nicht zu halten ist erwartet sie.

0,1l 5,30 | 0,2l 10,60 | 0,75l 31,80



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

Regional genießen

Genießermenü

Terrine von der Lachsforelle

Alblinsensalat | Karottensponge | Dillcrème



Roulade vom heimischen Rind | Lembergersauce

Kohlrabi | Kartoffelpüree



Crème brûlée von der Kaffeebohne

*Bumble Coffee | Praline | Florentiner

*Orangensaft, Espresso und Eiswürfel



Menü 52,00 | Weinbegleitung je 0,11 17,00

Weinbegleitung

2021 "Zeitgeist" Weißweincuvée	0,11	5,80
Weingut A. Heinrich, Obersulm-Sülzbach	0,21	11,60
2022 EDELSTEIN Merlot trocken	0,11	6,60
Winzer vom Weinsberger Tal, Löwenstein	0,21	13,20
2024 Traminer lieblich	0,11	4,70
Winzer vom Weinsberger Tal, Löwenstein	0,21	9,40

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  7,90

Quarkklößchen | Schnittlauch

Suppe vom Lauch 9,90

geräucherte Entenbrust | Lauchasche

Salate

Bunter Salat  7,90

Radieschen | Kresse

Große bunte Salatplatte  20,00

gebackene Austernpilze

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

Terrine von der Lachsforelle 14,50

Alblinsensalat | Karottensponge | Dillcrème

Rote Bete-Apfeltatar  13,50

Haselnussmayonnaise | Kräuteröl | Kresse

Fischgerichte

Euro

Pochiertes Skreifilet | Hummersauce 32,00
Spinat | getrüffelte Bandnudeln

Filet vom Saibling aus dem Echaztal | Vermouthsauce  29,50
geschmorte Rote Bete | Fondantkartoffeln klein 27,00

Matjes "Hausfrauen Art" 21,80
Schnittlauchkartoffeln

Vegetarische Gerichte

Bandnudeln | Trüffelvelouté 22,00
Parmesanchip | Kirschtomaten | marinierter Rucola

Frühlingsbowl - warm und kalt serviert  21,00
Avocado | Coleslaw | Tomaten-Minz-Salat
Austernpilze im Tempurateig | BBQ Sauce

Im Salzteig geschmorte Rote Bete | Apfelgel  20,00
Kohlrabi | Stängelkohl | Kartoffelpüree

Pflanzliches Menü

Rote Bete-Apfeltatar
Haselnussmayonnaise | Kräuteröl | Kresse


Frühlingsbowl - warm und kalt serviert
Avocado | Coleslaw | Tomaten-Minz-Salat
Austernpilze im Tempurateig | BBQ Sauce


Pflanzliche Schokoladencreme im Glas
Rote Grütze | Minze

42,00

Hauptgerichte

Euro

Steak vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein		25,00
Zwiebelkruste Speck Stängelkohl Kroketten		
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken		32,00
Preiselbeeren Kartoffel-Gurken-Salat		
Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Weiderind		31,50
Lembergersauce hausgemachte Spätzle		
Sauerbraten vom Bio-Rind in kräftiger Sauce		27,90
Preiselbeeren Semmelknödel	klein	25,40
Braten vom heimischen Wildschwein Wacholdersauce		28,50
Steinchampignons Fondantkartoffeln		
Roulade vom heimischen Rind Lembergersauce		28,00
Kohlrabi Kartoffelpüree		
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, Kaffee und Tee (außer entkoffeinierte Kaffees), sowie alle Milch- und Käseprodukte (außer Eis, Sahne und Parmesan) | DE-ÖKO-006

