

Aperitifempfehlung | mit Alkohol

Euro

Himbeer Secco

8,00

Himbeer-Vanillesirup | Zitrone | Sekt

Pinot Blanc de Noir trocken

7,50

Wein- und Sektkellerei Horst Stengel

Aperitifempfehlung | alkoholfrei

Himbeer Fizz

8,00

Himbeer-Vanillesirup | Zitrone | Tonic Water

Apfel-Kirsch, spritziger Früchtemix

5,20

Staatsweingut Weinsberg

Wein des Monats

2024 Sauvignon Blanc Spätlese trocken

Weingut & Weinkellerei Bimmerle KG

Alkohol 12,5 % Vol. | Säure 6,6 g/l | Restzucker 2,4 g/l

Mango, Passionsfrucht und Papaya strömen in die Nase und an den Gaumen - von wilden Kräutern, grünem Paprika und Anklängen von weißem Pfeffer ergänzt. Ein passender Begleiter zu Spargelgerichten, Fischgerichten und Meeresfrüchten.

0,1l 6,00 | 0,2l 12,00 | 0,75l 36,00

Weinempfehlung

2024 LEISSIUM weiß trocken

Weingut Leiss, Weinsberg-Gellmersbach

Alkohol 12,5 % Vol. | Säure 5,5 g/l | Restzucker 6,2 g/l

Eine Cuvée aus Müller-Thurgau, Kerner, Muskateller. Ein spannendes Fruchtbouquet nach reifer Birne, Holunderblüte und reife Maracuja. Biskuitartig unterlegte Steinobstfrucht am Gaumen mit feiner Würze, saftiger Frucht und milder Säure.

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



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

Regional genießen

Genießermenü

Suppe vom weißen Spargel

Bärlauchöl | Croutons



Zarter Osterlammbraten sanft geschmort

vom Schäfer Württemberger aus Ellhofen

Thymiansauce | Karotte | Lauch | Rosmarinkartoffeln



Espressinchen

1 Kugel Espressokrokanteis* | Sahne



Menü 47,50 | Weinbegleitung je 0,11 15,00

Weinbegleitung

2024 LEISSIUM weiß trocken	0,11	5,20
Weingut Leiss, Weinsberg-Gellmersbach	0,21	10,20
2021 URSPRUNG Trollinger trocken	0,11	5,20
Genossenschaftskellerei Heilbronn eG	0,21	10,20
2023 Muskattrollinger Rosé halbtrocken	0,11	5,30
Weingut Seyffer, Weinsberg	0,21	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		7,90
Flädle Schnittlauch		
Suppe vom weißen Spargel		9,90
Bärlauchöl Croutons		

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

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

Matjes "Hausfrauen Art" 21,80
Schnittlauchkartoffeln

Vegetarische Gerichte

Curry von der Kichererbse  21,00
bunter Basmatireis | gebackene Linsenchips

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

Pflanzliches Menü

Rote Bete-Apfeltatar

Haselnussmayonnaise | Kräuteröl | Kresse



Curry von der Kichererbse

bunter Basmatireis | gebackene Linsenchips







Pflanzlicher Schokoladenbrownie

Johannisbeersorbet

Menü 44,00

Hauptgerichte

Euro

Zarter Osterlammbraten sanft geschmort		34,10
vom Schäfer Württemberger aus Ellhofen	klein	31,60
Thymiansauce Karotte Lauch Rosmarinkartoffeln		
Medaillons vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein		27,50
Rahmsauce Steinchampignons Spätzle	klein	25,00
Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Weiderind		31,50
Lembergersauce hausgemachte Spätzle		
Sauerbraten vom Bio-Rind in kräftiger Sauce		27,90
Preiselbeeren Semmelknödel	klein	25,40
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