

Aperitifempfehlung | mit Alkohol

Euro

Lillet Lemon

9,50

Lillet Blanc | Bitter Lemon

Gin Berry

10,50

Gin | Wild Berry

Aperitifempfehlung | alkoholfrei

Rhabarberry

7,50

Rhabarber | Limette | Wild Berry

Rosé Tonic

7,50

Zero Rosé | Tonic Water

Rappenhof - Weinreise

Lassen Sie sich von einer durch uns zusammengestellten Auswahl verschiedener Weine aus unserem regionalen Angebot und unseren aktuellen Empfehlungen überraschen.

Weißwein- oder Rotweinprobe

3 Weine je 0,1 l | 18,00

Wein des Monats

2022 Riesling Kabinett trocken

Weingut A. Heinrich, Obersulm-Sülzbach, Württemberg

Alkohol 11,5 % Vol. | Säure 7,7 g/l | Restzucker 6,0 g/l

Funkelndes helles Goldgelb mit deutlichen grünen Reflexen kündigen diesen frischen Tropfen an. Sein animierender Duft ist geprägt von grünem Apfel, Zitrusfrüchten, Pfirsich und Holunderblüte. Der elegante Gaumen lebt von Frische, feiner Frucht und einem wunderbar moderaten Alkohol von nur 11,5 Vol%, ein Wein, der Solo Freude bereitet und zu leichter Küche passt.

0,1l 5,60 € | 0,2l 11,20 € | 0,75l 33,40 €



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

Regional genießen

Genießer Menü

Sülze von der Wachtelbrust

Remouladensauce | Linsen-Wurzelgemüsesalat | Radicchiochips



Lachsforellenfilet aus dem Echaztal

Babyspinat | Orangenfilets | bunter Basmatireis



Zweierlei Sorbet

frische Früchte



Menü 54,00 | mit Weinbegleitung je 0,1l 70,10

Weinbegleitung

2023 Triebwerk Schillerwein trocken, WG Heilbronn	0,1l	5,60
Sauvignon blanc Merlot Cabernet Sauvignon	0,2l	11,20
2021 "Zeitgeist" Weißweincuvée, A. Heinrich Obersulm	0,1l	5,80
pilzwiderstandsfähige Rebsorten Cabernet blanc	0,2l	11,60
2022 Traminer, Winzer vom Weinsberger Tal	0,1l	4,70
Dessertwein	0,2l	9,40

Suppen		Euro
Rinderkraftbrühe		10,50
Pistoubutter Wachtelravioli Schnittlauch		
Erbsensüppchen		8,90
Orangenfilets Erbsen Rote-Beete-Kresse		
 Salate		
Großer bunter Blattsalat mit Kartoffelsalat, Ei und		
Würfel vom Bio-Schafskäse, Oliven und roten Zwiebeln		20,00
gebratenem Filet von der Lachsforelle aus dem Echaztal		21,00
gebratenen Roastbeef-Streifen vom heimischen Rind		20,00
gebratenen Streifen von der Bio-Pute		21,00
 Vorspeisen		
Bunter Salat		7,10
Radieschen Kresse		
Gefüllte Auberginenröllchen		16,50
Walnussdressing Granatapfelkerne Thymian		
Sülze von der Wachtelbrust		17,50
Remouladensauce Linsen-Wurzelgemüsesalat Radicchiochips		


 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.

Fischgerichte

Euro

Gebratene Garnelen 33,00

Kokos-Zitronengrassauce | Zuckerschoten | Karotten | Reisbandnudeln

Lachsforellenfilet aus dem Echaztal  29,70

Babyspinat | Orangenfilets | bunter Basmatireis klein 27,20

Matjes "Hausfrauen Art" 20,70

Butterkartoffeln

Vegetarische Gerichte

Schnitzel vom Kohlrabi  22,00

pflanzliche Bratensauce | Zuckerschoten | Karotten | Pommes frites

Ravioli gefüllt mit Steinchampignons  22,50

Limonensud | Pak Choi | Radicchiochips

Smashed Potatoes 24,00

Kräuterquark | Tomatensalat | Bio-Schafskäse | Oliven | rote Zwiebeln

Pflanzliches Menü



Gefüllte Auberginenröllchen

Walnussdressing | Granatapfelkerne | Thymian



Ravioli gefüllt mit Steinchampignons

Limonensud | Pak Choi | Radicchiochips





Zweifarbige Polentatörtchen

marinierte Beeren | pflanzliche Sahne

46,50

Hauptgerichte

Euro

Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Weiderind Lembergersauce hausgemachte Spätzle		31,00
Steak von der Bio-Pute Kokos-Zitronengrassauce Pak Choi Reisbandnudeln		30,50
Rosa gebratenes Bürgermeisterstück Thymiansauce Kohlrabi hausgemachte Spätzle		28,70
Sauerbraten vom Bio-Rind in kräftiger Sauce Preiselbeeren Semmelknödel		25,40
	klein	22,90
Gebratene Fleischküchle Burgundersauce Babyspinat Quetschkartoffeln		20,50

weitere Beilagen

normale Portion		3,50
große Portion		6,00
bunter Salat Radieschen Kresse		7,10