

## **Aperitifempfehlung | mit Alkohol**

Euro

Golden Winter - heiß serviert

8,50

Passionsfrucht | Mango | Apfel | Orangenlikör

Veterano Tonic

8,50

Brandy | Vanille | Limette | Tonic Water

## **Aperitifempfehlung | alkoholfrei**

Winter Punsch - heiß serviert

7,50

Passionsfrucht | Mango | Apfel

Spritzige Birne

7,50

Birne | Zimt | Limette | Soda

## **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 Cabernet Sauvignon

Durbacher Winzer eG, Durbach

Alkohol 13,5 % Vol. | Säure 5,5 g/l | Restzucker 4,9 g/l

Tiefdunkles Schwarzrot, farbdicht bis zum Rand. Beeindruckender Duft nach dunklen Beeren, vor allem nach Cassis, schwarzen Kirschen, Pfeffer, Tabak und grüner Paprika. Mediterrane Kräuter, wie Rosmarin und Thymian, sowie Leder, Süßholz und edle hochprozentige Schokolade ergänzen das Aromen-Spektakel. Auf der Zunge betört er mit dichter Frucht, deutlicher Fruchtsüße, würzigem Gerbstoff und einem langen Nachhall.

0,1l 5,30 € | 0,2l 10,60 € | 0,75l 31,70 €



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

# Regional genießen

## Genießermenü

Knackiger Feldsalat  
Apfel-Balsamico-Dressing | karamellisierte Walnüsse



Roulade vom Weiderind „klassische Art“  
Rotweinsauce | Ofengemüse | Kartoffelpüree



Gebrannte Creme  
Sorbet | frische Früchte



Menü 46,00 | Weinbegleitung je 0,1l 64,00

## Weinbegleitung

2022 Chardonnay feinherb	0,1l	5,20
Privatkellerei Eberbach-Schäfer, Lauffen a.N.	0,2l	10,40
2019 Spätburgunder trocken	0,1l	7,30
Weingut Leiss, Weinsberg-Gellmersbach	0,2l	14,60
2022 Ursprung Trollinger Rosé trocken	0,1l	4,70
Genossenschaftskellerei Heilbronn eG	0,2l	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.

<b>Suppen</b>		Euro
Rinderkraftbrühe Brätknöpfe   Schnittlauch		7,50
Rote Betesüppchen Wachtelei   Estragon   Ravioli mit Räucherforelle		11,50
 <b>Salate</b>		
Bunter Salat Radieschen   Kresse		7,10
Knackiger Feldsalat Apfel-Balsamico-Dressing   karamellisierte Walnüsse		9,80
Großer bunter Blattsalat mit Kartoffelsalat, Ei und gebratenen Pilzen		19,00
gebratenem Filet von der Lachsforelle aus dem Echaztal		21,00
gebratenen Roastbeef-Streifen vom Weiderind		20,00
gebratenen Streifen von der Bio-Pute		21,00
 <b>Vorspeisen</b>		
Rosa gebratener Kalbstafelspitz - kalt serviert Radieschen   Meerrettich   Salatbouquet		20,50
Karamellisiertes Schwarzwurzelpüree Radicchio   Apfel   Cashewkerne		17,50

## Fischgerichte

Euro

Gebratenes Skreifilet | Vermouthsauce 32,00  
Ofengemüse | Gratin vom Topinambur


Lachsforelle aus dem Echaztal | Rieslingsauce  29,20  
Karotten | Lauch | Basmatireis klein 26,70

Matjes "Hausfrauen Art" 20,70  
Butterkartoffeln

## Vegetarische Gerichte

Kässpätzle | Bergkäse  20,50  
Schmorzwiebeln | Parmesanchip | Schnittlauch | Feldsalat

Orientalisches Linsencurry  21,00  
knuspriges Papadam | Basmatireis | Wiesenkerbel

Pilzgulasch | pflanzliche Sauce  22,00  
Karotten | Lauch | Kartoffelpüree

## Pflanzliches Menü

Karamellisiertes Schwarzwurzelpüree  
Radicchio | Apfel | Cashewkerne



Orientalisches Linsencurry  
knuspriges Papadam | Basmatireis | Wiesenkerbel



Panna-Cotta im Weckglas  
Birnenkompott

45,50

## Hauptgerichte

Euro

Roulade vom Weiderind „klassische Art“ Rotweinsauce   Ofengemüse   Kartoffelpüree		27,40
Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein Zitrone   Pommes Frites		21,00
Steak von der Bio-Pute fruchtige Currysauce   Banane   Basmatireis		30,50 klein 28,00
Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Weiderind Lembergersauce   Sauerkraut   hausgemachte Spätzle		33,00
Sauerbraten vom Bio-Rind in kräftiger Sauce Preiselbeeren   Semmelknödel		25,40 klein 22,90
Siedfleisch vom Bio-Rind in Meerrettichsauce Preiselbeeren   Wurzelgemüse   Bratkartoffeln		25,40 klein 22,90
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		7,10



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