

## **Aperitifempfehlung | mit Alkohol**

Euro

Strawberry Limoncello Spritz

11,50

Limoncello | Erdbeeren | Sekt | Soda

Passion Tonic

11,50

Vodka | Passionsfrucht | Tonic Water

## **Aperitifempfehlung | alkoholfrei**

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**

2023 Auxerrois Kabinett trocken

Weingut und Privatkellerei Bimmerle KG, Renchen-Erlach, Baden

Alkohol 12,5% Vol. | Säure 4,5 g/l | Restzucker 5,9 g/l

Zartes Goldgelb mit deutlichen grünen Reflexen. Helle Früchte, wie Birne, gelber Apfel und Quitte, kitzeln die Nase, ein Hauch von exotischen Früchten und Aprikose lässt ihn überaus animierend erscheinen. Im Geschmack zeigt er sich sehr harmonisch, säurearm und zugleich erfrischend und trinkanimierend.

0,1l € 5,50 | 0,2l € 11,00 | 0,75l € 33,00



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

# Regional genießen

## Genießermenü

Kalte Essenz von der Strauchtomate

Olivengrissini | Parmesanschaum | Kerbel



Secreto\* vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein

Kräuterbutter | Paprika | Rosmarinkartoffeln



Mousse von der weißen Schokolade

marinierte Erdbeeren | Sahne



Menü 44,00 | mit Weinbegleitung je 0,1l 59,60

\*Beim Secreto, auch falsches Filet genannt, sprechen wir vom Halsdeckel. Traditionell wurde er zur Wurstproduktion genutzt, heute ist er ein wiederentdeckter Grillcut. Es ist fein marmoriert und eignet sich hervorragend zum Kurzbraten und Grillen.

## Weinbegleitung

2022 Noblesse Chardonnay trocken	0,1l	5,30
Winzer vom Weinsberger Tal	0,2l	10,60
2020 Ursprung Trollinger trocken	0,1l	5,10
Genossenschaftskellerei Heilbronn eG	0,2l	10,20
2022 Muskattrollinger Rosé	0,1l	5,20
Weingut Seyffer, Weinsberg	0,2l	10,40

## Suppen Euro

Rinderkraftbrühe  7,50

Flädle | Schnittlauch

Kalte Essenz von der Strauchtomate 9,80

Olivengrissini | Parmesanschaum | Kerbel

## Salate

Großer bunter Blattsalat mit Kartoffelsalat, Ei und

gebratenen Roastbeef-Streifen vom heimischen Rind 19,00

gebratenem Filet von der Bachforelle aus dem Echaz Tal 19,00

gebratenen Streifen von der Bio-Pute 21,00

## Vorspeisen

Bunter Blattsalat 7,10

Radieschen | Kresse

Scheiben von der Strauchtomate an pflanzlichem Mozzarella  16,50

Basilikum | Olivenöl | Babyspinat

Roulade und Leber vom Maishähnchen  16,00

Erdnussdressing | Sojasprossen | Kimchi

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

Gebratenes Filet vom norwegischen Lachs 28,60

Safransauce | Paprika | Couscous

Filet von der Regenbogenforelle aus dem Echaztal  29,20

Rieslingsauce | Brokkoli | Nudelrösti klein 26,70

Matjes "Hausfrauen Art" 20,70

Butterkartoffeln

## Vegetarische Gerichte

Gefüllte Paprika  22,00

Knoblauchcreme | Brokkoli | Walnuss | Couscous

Blumenkohlsteak  22,00

vegane Bratensauce | Pfifferlinge | Babyspinat | Kartoffelpüree

Pfifferlinge in Rahm 24,00

Brokkoli | Semmelknödel

## Pflanzliches Menü



Scheiben von der Strauchtomate an pflanzlichem Mozzarella

Basilikum | Olivenöl | Babyspinat



Gefüllte Paprika

Knoblauchcreme | Brokkoli | Walnuss | Couscous



Kokos-Panna-Cotta


Himbeersüppchen | Blätterteig | Kokosstange

46,00

## Hauptgerichte

Euro

Kalbsrückensteak 39,50  
Rahmsauce | Pfifferlinge | Spätzle

Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Weiderind  31,00  
Lembergersauce | hausgemachte Spätzle

Secreto\* vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein 25,50  
Kräuterbutter | Paprika | Rosmarinkartoffeln

\*Beim Secreto, auch falsches Filet genannt, sprechen wir vom Halsdeckel. Traditionell wurde er zur Wurstproduktion genutzt, heute ist er ein wiederentdeckter Grillcut. Es ist fein marmoriert und eignet sich hervorragend zum Kurzbraten und Grillen.

Sauerbraten vom Bio-Rind  25,40  
kräftige Sauce | Preiselbeeren | Semmelknödel klein 22,90

Rinderroulade "Hausfrauen Art" 27,40  
Lembergersauce | Brokkoli | Kartoffelpüree

## weitere Beilagen

normale Portion 3,50

große Portion 6,00

kleiner bunter Blattsalat 7,10