

Aperitifempfehlung | mit Alkohol

Euro

Sarti Spritz

9,50

Sarti | Sekt | Soda

Peach Perfect

9,50

Pfirsich | Gin | Orange | Tonic Water

Aperitifempfehlung | alkoholfrei

Peach Tonic

7,50

Pfirsich | Orange | Tonic Water

Homemade Ice Tea - Zitrone oder Orange

6,50

Schwarzteesirup | Superjuice | Wasser

Weinempfehlung

2020 URSPRUNG Trollinger trocken

Genossenschaftskellerei Heilbronn eG

Alkohol 12 % | Säure 4,4 g/l | Restzucker 2,3 g/l

URSPRUNG Trollinger verkörpert eine neue Generation von Qualitäts- und Genussphilosophie – ausdrucksstark und lebendig. Die Wurzeln dieser Rebstöcke haben ihren URSPRUNG in den besten Lagen der Heilbronner Weinberge. Ein kraftvoller Trollinger mit würzigen Aromen, einer angenehm und milden Säure, sowie vollmundigen Nuancen.

0,1l 5,10 € | 0,2l 10,20 € | 0,75l 30,40 €

Wein des Monats

2023 Sauvignon Blanc***

Weingut Zipf, Löwenstein

Alkohol 13,0 % Vol. | Säure 5,5 g/l | Restzucker 4,9 g/l

Feine Fruchtaromen nach feinen exotischen Früchten und Stachelbeere nimmt man beim ersten Riechen wahr. Die lebendige Säure verleiht dem Wein eine gewisse Leichtigkeit und Frische. Im Geschmack zupackend und elegant zugleich mit viel Druck am Gaumen. Der Wein hat einen langen Abgang und macht Lust auf den nächsten Schluck.

0,1l 5,00 € | 0,2l 10,00 € | 0,75l 30,00 €



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 | zweierlei Pastinake | Bratkartoffeln



Affogato al pistacchio

1 Kugel Vanilleeis | Pistazien | Espresso



Menü 45,00 | mit Weinbegleitung je 0,1l 59,00 €

Weinbegleitung

| | | |
|--|------|-------|
| 2023 Rappenhof Muskateller trocken | 0,1l | 4,20 |
| von den Reben direkt am Rappenhof | 0,2l | 8,40 |
| 2018 "Noah" Rotweincuvée trocken | 0,1l | 5,60 |
| Lemberger Cabernet Cubin Acolon | 0,2l | 11,20 |
| Weingut A. Heinrich, Obersulm-Sülzbach | | |
| 2022 Leissium Weiss trocken, Gutswein | 0,1l | 5,10 |
| Müller-Thurgau Kerner Muskateller | 0,2l | 10,20 |
| Weingut Leiss, Weinsberg-Gellmersbach | | |

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  7,50
Grießklößchen | Schnittlauch

Suppe vom Steinchampignon 9,50
Edelschinken | Walnussöl

Salate

Bunter Salat  7,80
Radieschen | Kresse

Knackiger Feldsalat 11,80
Apfel-Balsamico-Dressing | karamellisierte Walnüsse

Großer bunter Blattsalat  19,00
gebratener Kofu

Großer bunter Blattsalat mit Kartoffelsalat, Ei und
gebratenem Filet von der Forelle aus dem Echaztal  21,00

gebratenen Roastbeef-Streifen vom Weiderind 20,00

gebratenen Streifen von der Bio-Pute vom Sternhof  21,00

Vorspeisen

Rosa gebratener Kalbstafelspitz - kalt serviert 19,00
Thunfischsauce | gebackene Kapern | Sardellen

Dreierlei von der Gartenkarotte - kalt serviert  13,50
geschmort | Püree | Sud | pflanzlicher Feto

Fischgerichte

Euro

Duett von Zanderfilet und Lachsklößchen
zweierlei Pastinake | Süßkartoffelpüree 29,60

Forellenfilet aus dem Echaztal | Rieslingsauce  29,20
Karotte-Zucchini nudeln | Polentaschnitte klein 26,70

Matjes "Hausfrauen Art" 20,70
Bratkartoffeln

Vegetarische Gerichte

Rote-Bete-Ravioli | Walnuss | Feto | Gemüsesauce  22,00
wilder Brokkoli | bunte Bete Chips

Jackfruit im Knuspermantel | dunkle Zitronengrassauce 23,00
Karotte-Zucchini nudeln | Shiitake

Gefüllte Süßkartoffel - überbacken 23,50
Kräuteröl | Baumpilze | Chinakohl | Ziegenkäse

Pflanzliches Menü

Dreierlei von der Gartenkarotte - kalt serviert
geschmort | Püree | Sud | pflanzlicher Feto



Rote-Bete-Ravioli | Walnuss | Feto | Gemüsesauce
wilder Brokkoli | bunte Bete Chips



Pflanzlicher Vanille Pudding im Glas
Cookies | Himbeersauce

42,00

Hauptgerichte

Euro

| | | |
|--|---|----------------------|
| Roulade vom Weiderind „klassische Art“ Rotweinsauce zweierlei Pastinake Bratkartoffeln |  | 27,40 |
| Rosa gebratene Entenbrust dunkle Rosinensauce wilder Brokkoli Süßkartoffelpüree | | 33,00 |
| Entrecôte vom Weidekalb Morchelrahmsauce Gelbe Bete Chinakohl gebratene Polentaschnitte | | 34,00 |
| Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Weiderind Lembergersauce hausgemachte Spätzle | | 31,00 |
| Sauerbraten vom Bio-Rind in kräftiger Sauce Preiselbeeren Semmelknödel |  | 25,40 klein 22,90 |
| Steak vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein Schnittlauchrahmsauce hausgemachte Spätzle |  | 21,50 |
| 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 |  | 7,80 |



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