

## 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 | karamellierte 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