


UNSER REMSTAL-MENÜ

Blumenkohlsuppe mit gelbem Curry
und Wasabi-Erdnußcrunch

Schweinefiletspitzen in körniger Senfsauce von der Schorndorfer Senfmanufaktur
mit hausgemachten Spätzle 


Rahmeis von der gebrannten Mandel
mit eingelegten Brombeeren

Menü pro Person 32,00 €

SUPPEN UND KLEINE GERICHTE

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	6,50 €
Blumenkohlsuppe mit gelbem Curry und Wasabi-Erdnußcrunch 2015 GrauWeisse Reben „S“ Q.b.A. trocken, Weingut Knauß, Strümpfelbach 0,1 5,30 €	7,50 €
Geschnetzeltes von der Kalbsniere in Balsamico-Senfsauce auf breiten Nudeln	17,50 €
Rückenstück vom Winterkabeljau >Skrei< in Kokos-Zitronengrassauce mit japanischen Minudeln und Gemüse 2015 Kaseler Riesling feinherb Q.b.A., Weingut Carmen von Nell-Breuning, Kasel im Ruwertal 0,1 4,30 €	19,00 €

HAUPTGERICHTE FRISCH VOM MARKT

Schwäbisches Linsengericht von der Alblinse mit Saitenwürstle ①② gerauchtem Bauch und handgeschabten Spätzle 	15,50 €
Japanische Minudeln in Kokos-Zitronengrassauce mit Gemüse, Sojasprossen und Shiitakepilzen	22,00 €
Hausgerauchter Bio-Fjordlachs in Butter gebraten auf grünen Kernbohnen und Kartoffeln 2015 GrauWeisse Reben „S“ Q.b.A. trocken, Weingut Knauß, Strümpfelbach 0,1 5,30 €	28,50 €
Perlhuhnbrust kross gebraten mit gegrilltem Bacon auf Filderrahmkraut und Kartoffelkrapfen 2015 Spätburgunder** Q.b.A. trocken, Weingut Klopfer, Großheppach 0,1 5,30 €	27,00 €
Ragout vom heimischen Reh in Preiselbeersauce geschmort mit hausgemachten Spätzle und Feldsalat 2015 Blaufränkisch Ried Gmärk trocken, Weingut E. Triebaumer, Rust / Burgenland 0,1 5,20 €	26,00 €

① mit Phosphat

② enthält Konservierungsstoffe