

UNSER REMSTAL-MENÜ

Kürbis-Ingwerrahmsuppe
mit Brotcroutons und Kernöl

Schweinefiletspitzen in körniger Senfsauce von der Schorndorfer Senfmanufaktur
mit hausgemachten Spätzle 


Zwei Apfelküchle in Zimtzucker
mit Vanilleeis und Sahne

Menü pro Person 31,00 €

SUPPEN UND KLEINE GERICHTE

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	6,00 €
Kürbis-Ingwerrahmsuppe mit Brotcroutons und Kernöl 2016 Grauburgunder „vom Löss“ Q.b.A. trocken, Weingut P. Kuhn, Laumersheim / Pfalz 0,1 l 5,30 €	7,00 €
Geschnetzeltes von der Entenleber in Apfel-Calvadosauce mit Kartoffelknödel	13,00 €
Rückenstück vom Kabeljau 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 l 4,30 €	18,50 €

HAUPTGERICHTE FRISCH VOM MARKT

Schwäbisches Linsengericht von der Albinse mit Saitenwürstle ①② gerauchtem Bauch und handgeschabten Spätzle 	15,50 €
Japanische Minudeln in Kokos-Zitronengrassauce mit Gemüse, Sojasprossen und Shiitakepilzen	22,00 €
Zanderfilet mit der Haut kross gebraten in Speckschmelze auf Filderrahmkraut und Kartoffeln 2014 Riesling „vom bunten Mergel“ Q.b.A. trocken, Weingut B. Ellwanger, Großheppach 0,1 l 4,60 €	27,50 €
Barbarie-Entenbrust hausgeraucht und kross gebraten auf Ablinsengemüse und Kartoffelkrapfen 2013 LAN D-12 crianza D.O., Bodegas LAN, Rioja 0,1 l 5,80 €	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 l 5,20 €	26,00 €

① mit Phosphat

② enthält Konservierungsstoffe