

UNSER REMSTALMENÜ

Remstaler Feldsalat in Balsamico-Feigendressing
mit gerösteten Walnüssen

2 Schweinelendchen in Champignonrahmsauce
mit Gemüse und handgeschabte Spätzle

Schwäbische Apfelküchle
in Zimtzucker mit Vanilleeis und Sahne

Menü 32,00 €

Suppen und kleine Gerichte

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle 7,50 €

Kürbis-Ingwerrahmsuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kernöl 7,50 €
Modus „K“ Roséwein ***, Q.b.A. trocken, Weingut Klopfer, Großheppach 0,1 | 5,00 €

Kleines Ragout von der Lammhüfte
mit Karotten und Taggiasche-Oliven geschmort auf breiten Nudeln 16,50 €
2013 Chianti Classico Riserva D.O.C.G., Az. Agr. Querciavale, Toskana 0,1 | 6,50 €

Medaillon vom Seeteufel mit Kürbiskerncrunch
auf Trüffelrisoni, Gemüse und Hokkaidoschaum 23,50 €
2018 Signatur Weiss, Q.b.A. trocken, Weingut A. Knauß, Strümpfelbach 0,1 | 5,60 €

HAUPTGERICHTE FRISCH VOM MARKT

Schwäbisches Linsengericht von der Alblinse mit Saitenwürstle ①②
gerauchtem Bauch und handgeschabten Spätzle 15,50 €

Gebratene Kräuterseitlinge auf einem Trüffelrisoni
mit glasiertem Herbstgemüse und Parmesankäse 22,50 €

Ragout vom heimischen Reh in Preiselbeersauce
mit gebratenen Kräuterseitlingen und handgeschabten Spätzle 26,00 €
2019 Côtes du Rhône Rouge A.O.C., Château Saint-Cosme, Gigondas/Rhône 0,1 | 5,00 €

Scheiben von der Kalbsleber in Apfel-Calvadossauce
mit Gewürzapfel, Zwiebelstroh und Bratkartoffeln 27,00 €
2018 Simonroth Cuvée D, Rotwein Q.b.A. trocken, Weingut R. Schnaitman, Fellbach 0,1 | 6,60 €

Tranche vom Schwertfisch mit Butter gebraten
in Tomaten-Fenchelsud mit Taggiasche-Oliven und Kartoffeln 29,50 €
2019 Modus „K“ Roséwein ***, Q.b.A. trocken, Weingut Klopfer, Großheppach 0,1 | 5,00 €

① mit Phosphat

② enthält Konservierungsstoffe