

## UNSER APERITIF DER WOCHE

2016 Blanc de Blanc  
Brut Nature Sekt b.A.  
Collegium Württemberg, Stuttgart 0,1 l 9,50 €

oder ohne Alkohol:  
Prisecco Apfelsinfonie alkoholfrei  
Sämling/Rhabarber/Roter Senf  
Manufaktur J. Geiger, Schlat 0,1 l 6,00 €

## KALTE UND WARME VORSPEISEN

Unsere Wurstknöpfe<sup>①</sup><sup>②</sup> in Petersilienbutter geschmelzt  
auf Kartoffelsalat und Zwiebelstroh 9,50 €

Remstaler Feldsalat in Balsamico-Feigendressing  
mit gerösteten Walnüssen 10,00 €

Carpaccio vom Rinderfilet mit getrüffeltem Olivenöl  
und Limone dazu gehobelter Parmesankäse 17,50 €

Carpaccio von der Kalbszunge mit Alblinsenvinaigrette  
lauwarm mariniert und gebackenem Kalbskopf 18,00 €

Eismeerforelle in Limone und Ingwer gebeizt  
mit Apfel-Meerrettich-Relish und kleinem Wildkräutersalat 18,50 €  
2019 Sauvignon blanc, Q.b.A. trocken, Weingut H. Daniel, Rheingau 0,1 l 4,20 €

## AUS DEM SUPPENTOPF

Schwäbische Maultaschensuppe mit Zwiebelschmelze 7,50 €

Saure Kutteln im Trollingersößle 7,50 €

Tomatencremesuppe mit Sahnehaube 8,00 €

Remstaler Schneckensuppe mit frischen Kräutern 9,50 €

## SCHWÄBISCHE KLASSIKER

kleine / normale Portion

Rostbraten vom deutschen Färsenrind  
mit gedämpften Zwiebeln dazu Röstkartoffeln und Blattsalate 28,50 €

Medaillons von der Schweinelende  
in Champignonrahm mit handgeschabten Spätzle dazu Blattsalate 19,00 / 22,50 €

Schweinefiletspitzen in körniger Senfsauce  
mit Knöpfe und Blattsalate 19,00 / 22,50 €

Schnitzel aus der Kalbhälfte natur gebraten  
mit Kräuterrahmsauce und Butternudeln, dazu Blattsalate 22,50 / 26,50 €

<sup>①</sup> mit Phosphat

<sup>②</sup> enthält Konservierungsstoffe

Sollten Sie unter Allergien oder Intoleranzen leiden, dann fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter.