

Unser schwäbisches Sommermenü

Ein Gruß aus unserer Heimatküche

Fischvorspeise

In Verbenenöl pochiertes Filet vom Schwarzwaldstör
Dicksaft / Gäkartoffel / Kirschen / Oxalis

€ 20

Gemüsegang

Backzwiebel-Maultäschle
Gemüsejus / wilder Broccoli / Haselnüsse

€ 16

Aus unserer Eisküche

Heidelbeeren

€ 6

Menühauptspeise

Duett vom Saiblingsfilet
Rettichsahne / Butternudeln / Pfifferlinge / Begonie

€ 36

Nachspeise

Pflückfrische „Beerenauslese“
Nougatmousse / Thymianblüten-Joghurteis / Hafer

€ 19

Sommermenü in 5 Gängen € 70



Unsere Weinempfehlung

Fellbacher Lämmle

VDP. Großes Gewächs / Riesling
2019 trocken / Weingut Schnaitmann / VDP. Große Lage

0,11 / 8 €

0,75 l / 49 €

Korber Steingröble

Eschers Goldlage / Grauburgunder
2020 trocken / Weingut Escher / Schwaikheim

0,11 / 6 €

0,75 l / 35 €