

Apéritif

Schloss Schorle (Rieslingsekt, Johannisbeere, Minze, Soda)		9,50€
Glas Rieslingsekt + Sanddorn		9,50€
Glas Rieslingsekt	0,1 l	8,50€
Rosé Sekt	0,1 l	8,50€
Wermuth von Robert Schätzle	5 cl	7,50€
DROP roter Süsswein von Robert Schätzle	4 cl	8,50€
Traubensaft, Holunder, Kräuterlikör		8,50€
Gin + Tonic		9,50€
Wermuth von Robert Schätzle + Tonic		9,50€
Johannisbeerschorle		4,90€
Traube + Ingwer alkoholfrei	0,2 l	5,70€
Hausgemachter Kombucha	0,25 l	7,50€
Sekt:		
Blanc de Noir Sekt Brut Nature	0,75L	62,00€
Cuvée Traditionelle Crémant Brut	0,75L	56,00€
Riesling Sekt Brut	0,75L	52,00€
Rosé Sekt extra trocken	0,75L	52,00€
Muskateller Sekt trocken	0,75L	52,00€
Champagner:		
Roederer Cristal	0,75L	375,00€
Krug Grand Cuveè	0,75L	285,00€

Handwerk. Tradition. Kreativität.

Vorspeisen

Jakobsmuschel & Kohlrabi

Kimchi Vinaigrette, Minze, Nordic Wasabi

19,50€

Wilder Brokkoli & Romanosalat

Johannisbeeren, Haselnüsse

17,50€

Tatar vom Rind & Feldsalat

Geröstetes Brot, Eigelb

19,00€

Teriyaki Aubergine & Miso

Vinaigrette, Schwarzer Knoblauch

16,50€

Bunter Herbstsalat

Kräuter, Nüsse

7,50€

Suppen

Magic Mushroom: Rindfleischbrühe mit Pilznocken

Kümmel & Kräuter Öl

8,00€

Rahmsuppe vom Kürbis

rote Johannisbeeren, Ingwer, Chili

7,00€

Vegi

Artischockenravioli

Kürbis, Salzzitrone, Leinsamen

22,50€ | 27,50€

Kohlrabi & Kimchi

Mandeln, Nordic Wasabi, Minze

19,50€ | 23,50€

Fisch

Lachsforelle & Artischocke

Kürbis, Leinsamen

28,00€

Langustinos

Pfifferling, Weinbergpfirsich

junger Lauch, Liebstöckel

36,50€

Klassiker

Kaninchenkeule in Riesling geschmort

Fregola Sarda

27,50€

Wiener Schnitzel

Ofenkartoffeln, Gewürzbutter

23,50€

Jäger Schnitzel

Pfifferlinge, Pommes

28,00€

Unser Menü

Jakobsmuschel & Kohlrabi

Kimchi Vinaigrette, Minze, Nordic Wasabi

-

Tatar vom Rind & Feldsalat

geröstetes Brot, Eigelb

-

Lachsforelle & Artischocke

Kürbis, Leinsamen

-

Rahmsuppe vom Kürbis

rote Johannisbeeren, Ingwer, Chili

-

REHRÜCKEN & AUBERGINE

schwarzer Knoblauch, Miso

-

Scheiterhaufen von der Brezel,

Fingerlimes, Salzkaramell, Brezel-Eiscreme

3 Gang 48,00€

Weinbegleitung 21,00€

4 Gang 59,00€

Weinbegleitung 29,00€

5 Gang 65,00€

Weinbegleitung 34,00€

6 Gang 78,00€

Weinbegleitung 46,00€

Vom Grill

RUMPSTEAK DRY AGED Germany
Wurzelgemüse, gebackene Kartoffeln
32,50€

PORTHERHOUSE STEAK
vom Schwäbischen Landschwein „400G“
Rahmlinsen, wilder Brokkoli
29,50€

FLANKSTEAK – sous vide gegart
Sellerie, Fregola Sarda
31,50€

REHRÜCKEN & AUBERGINE
schwarzer Knoblauch, Miso
37,50€

Amazing

Überbackener Rinder Markknochen
Walnüsse, Hagebutte
22,50€

Extra Beilagen

Wilder Brokkoli
4,00€
Rahmlinsen
4,00€
Knöpfe
3,50€
Ofenkartoffeln
4,00€
Kräuterbutter
2,50€
Pommes
4,00€

Süßes

Apfel

Apfelsorbet, Rosinencreme

8,50€

Scheiterhaufen von der Brezel,

Fingerlimes, Salzkaramell, Brezel-Eiscreme

9,50€

Schwarzwälder 2.0

9,50€

Nussbutter Eis

Milchschaum, Walnüsse, Trüffel

14,50€

Eissorten

Nussbuttereis, Portweineis*, Dunkle Schokolade

je 3,50€

*je 4,50€

Sorbets

Apfel, Johannisbeeren, Zwetschgen

je 3,00€

*je 4,50€

Edelsüsse 0,375L

Mauerberg Riesling Auslese Fass 11	2015	44,00€
Schlossberg Gewürztraminer Auslese	2015	44,00€
Mauerberg Rieslaner Beerenauslese	2015	89,00€

Weine

Schloss Neuweier

Blanc de Noir trocken	2019	29,00€
Rose trocken	2019	29,00€
Grauer Burgunder trocken	2019	29,00€
Sauvignon Blanc trocken	2018	34,00€
Riesling "Alte Rebe" trocken	2018	42,00€
Riesling "RS" trocken	2018	42,00€
Riesling "RS" trocken	2012	56,00€
Riesling "Katzenellenbogen" fruchtig	2018	42,00€
Weißer Burgunder "RS" trocken	2018	42,00€
Pinot Noir "R" trocken	2018	46,00€
Schlossberg Riesling trocken	2015	52,00€
Schlossberg Riesling trocken	2014	56,00€
Mauerberg Chardonnay trocken	2017	48,00€
Mauerberg Chardonnay trocken	2015	58,00€
Heiligenstein Pinot Noir trocken	2015	86,00€
Goldenes Loch Riesling GG trocken	2017	65,00€
Mauerwein Riesling GG trocken	2016	65,00€
Mauerwein Riesling GG trocken	2014	75,00€
Mauerwein Riesling GG trocken	2012	96,00€

Frankreich

Chateau de Fonbel Grand Cru	2016	62,00€
Chateau La Fleur Pourrent Grand Cru	2015	69,00€
Chassagne Montrachet	2018	95,00€
Savigny Les Beaune 1er Cru	2015	92,00€

Spanien

Tinto Figuro 15 Reserva	2014	64,00€
Vinedos y Bodegas Garcia Figuro Ribera del Duero		

Italien

Brollo Chianti Classico D.O.C.G.	2017	36,00€
----------------------------------	------	--------