

---

## UNSERE APERITIF-EMPFEHLUNG

Herbst-Cocktail mit Winzersekt  
€ 13,00

Herbst-Cocktail ohne Alkohol  
€ 11,00

---

## ADLER MENÜ

**Gelbschwanzmakrele**  
mit Butternutkürbis, Yuzu und Wasabisorbet

**Weißer Heilbutt**  
mit Spitzkohl und gehobeltem Steinpilz

**Entenleber**  
mit Kirsche, Sellerie und Brioche

**Milchkalbsrücken**  
mit Mais, Paprika und Bäckchenragout  
mit Maisschaum

**Weinbergpfirsich**  
mit Thymian, rotem Shiso  
und geröstetem Broteis

oder

Käse von der Fromagerie Tourrette Straßburg

**als 5-Gang Menü € 160,00**  
als 4-Gang Menü € 140,00 (ohne Heilbutt)

**Weinbegleitung**  
4 - Gang € 65,00  
5 - Gang € 75,00

---

## VEGANES MENÜ

### Gegrillte Paprika

mit Pinienkernen, Basilikum und Zucchini

### Kürbis

mit gebratenen und marinierten Steinpilzen  
und grüner Brombeere

### Artischocke

mit Perlgraupen, Auberginencreme  
und Salzzitronenvinaigrette

### Traube

mit Mandelschokolade, Verjus  
und Salzmandeleis

***als 4-Gang Menü € 99,00***

als 3-Gang Menü € 82,00 (ohne Kürbis)

---

## REGIONAL MENÜ

### Körschtal Forellenfilet

mit Rote Bete, Meerrettich und Forellenkaviar

### Kürbisschaumsuppe

mit eingelegten Mirabellen, Kürbis und Schweinebauch

### Rinderrücken und geschmorte Rippe

mit Stuttgarter Riesen, Höri Bülle, marinierten Bohnenkernen,  
Jus und hausgemachten Spätzle

### Zwetschge

mit Ingwer, Quark und Zwetschgensorbet

als 4-Gang Menü € 89,00

als 3-Gang Menü mit Suppe oder Forelle € 75,00

---

## VORSPEISEN

### Körschtal Forellenfilet

mit Rote Bete, Meerrettich und Forellenkaviar

€ 24,00

### Gegrillte Paprika

mit Pinienkernen, Basilikum und Zucchini

€ 19,00

### Gelbschwanzmakrele

mit Butternutkürbis, Yuzu und Wasabisorbet

€ 37,00

### Entenleber

mit Kirsche, Sellerie und Brioche

€ 38,00

---

## SUPPEN

### Kürbisschaumsuppe

mit eingelegten Mirabellen,  
Kürbis und Schweinebauch

€ 18,00

### Waldpilzessenz

mit Rehfilet, Dim Sum und marinierten Steinpilzen

€ 24,00

---

## HAUPTGERICHTE

**Rinderrücken und geschmorte Rippe**  
mit Stuttgarter Riesen, Höri Bülle, marinierten Bohnenkernen,  
Jus und hausgemachten Spätzle  
€ 47,00

**Milchkalbsrücken**  
mit Mais und Paprika,  
dazu ein Bäckchenragout  
mit Maisschaum  
€ 49,00

**Ike Jime Wolfsbarsch**  
mit Artischocke, Perlgraupen, Auberginencreme  
und Salzzitronenvinaigrette  
€ 52,00

**Weißer Heilbutt**  
mit Spitzkohl und gehobeltem Steinpilz  
€ 49,00

---

## TO SHARE FÜR 2 PERSONEN

**Rindertatar**  
mit bunten Beten, Entenlebereis  
und Buttermilchsud  
€ 44,00

**Eingelegter Kürbis**  
mit Stracciatella, karamellisierten Kürbiskernen  
und Pflaume  
€ 36,00

**Short Rib, 48 Stunden gegart**  
mit Sellerie, Steinpilzen und BBQ-Jus  
€ 56,00