
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