„Unsere Philosophie ist es, im Rhythmus der frischen, saisonalen Produkte, verschiedene regionale Küchen zusammenbringen und neu zu kombinieren.

Unsere Herzensangelegenheit ist der Einsatz von nachhaltigen Rohstoffen, den Menschen, der Umwelt und dem Tierwohl zuliebe.“

Wir möchten Sie dazu einladen, bei uns zu verweilen und freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen.

Gerne können Sie sich eine individuelle Speisenfolge zusammenstellen.

Alle Preise verstehen sich inclusive Mehrwertsteuer.

Vorspeisen

Fleisch

Kalbstafelspitz mit Kapern, Fenchel, Artischocke und Kakao *16,00€*
Trio Weißwein Cuvée, Weingut Zimmerle (0,1l 7,00€)

Glasierte Lammleber mit Sherry, Thymian, Äpfel und Rauke *14,00€*
Lemberger Gipskeuper, Weingut Eisele Hessigheim (0,1l 8,00€)

Fisch

Mariniertes Felchenfilet mit Spargel, gepickeltem Gemüse und Kräutermayonnaise *15,00€*
Ca D Gal Moscato D´Asti (0,1l 6,50€)

Thai-Garnelensuppe mit Koriander *13,00€*
Riesling Capi, Weingut Eisele (0,1l 7,00€)

Vegetarisch

Rote Bete Sashimi mit Wakame, Ingwer und Wasabi *14,00€*
Esslinger Spätburgunder, Weingut Kusterer (0,1l 7,50€)

Gemüsesalat mit Artischocke, Spargel, Tomaten, Avocado, Radieschen und Burrata *13,00€*
Silvaner Alte Reben , Weingut Dolde (0,1l 6,00€)

Blattsalate mit karamellisiertem Ziegenfrischkäse, Erdbeeren und Spargel 12,00€
Sauvignon Blanc, Weingut Idler (0,1l 7,00€)

Hauptspeisen

Fleisch

Tranchen vom Simmentaler Rinderrücken mit Zwiebelkuchen, wildem Brokkoli und Spätburgundersauce 36,00€
Bourgogne Pinot Noir, Domaine Vincent Bouzereau (0,1l 8,00€)

Gefüllte Kalbsbrust mit Kräutern, Spargel und Sauce Hollandaise *30,00€*
2021 Muschelkalk Adam Cuvée (Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc), Weingut Eisele (0,1l 8,00€)

Fisch

Steinbeißer, Meerbarbe und Meeresfrüchte in Dashi aus Schwarzwälder Reis Miso mit Pak Choi und gebackenen Reisbällchen *35,00€*
Chardonnay Alte Reben, Weingut Knab (0,1l 7,50€)

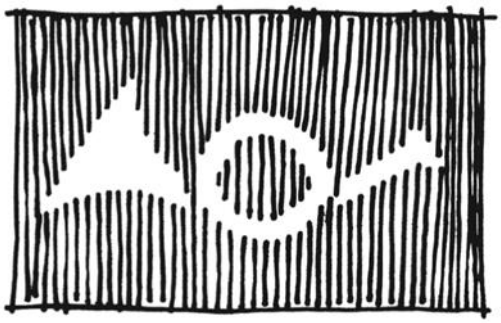
Kocher-Saiblingsfilet mit Bandnudeln, Frühlingsgemüse und Spargel *29,50*
Viognier Cuvée, Domaine Tix (0,1l 7,50€)

Vegetarisch

Kartoffelnocken mit Leipziger allerlei (Morcheln, Spargel, Möhren und Erbsen) *23,00€*
Soave Foscarino Classico, Azienda Agricola Inama (0,1l 7,50€)

Frischkäse-Maultaschen mit Rahmspinat und Rhabarber-Schalotten *21,00€*
Herzogen Blauer Zweigelt, Weingut Kusterer (0,1l 7,00€)

Fragen Sie unser Servicepersonal nach unseren aktuellen Hausweinen Weiß sowie Rotweine.



Dessert

Grießflammerie mit Erdbeeren und Joghurt *Ca D Gal Moscato D´Asti (0,1l 6,50€)*	*14,00€*
Rhabarber-Ofenschlupfer mit Vanilleeis *Riesling Pulvermächer Kabinett, Weingut Idler (0,1l 6,00€)*	*13,00€*
Tête de Moine (Mönchskopfkäse) mit grünem Tomatenkompott *Weißburgunder vom Gipskeuper, Weingut Idler (0,1l 6,50€)*	*14,00€*
Hausgemachtes Eis (wahlweise auch Sorbet)	*3,50€*
Affogato (Espresso mit Vanilleeis)	*6,50€*
Espresso Corretto (Espresso mit Grappa)	7,50€
„Noctogato“ 0,1l (*Riegele Bier Manufaktur Noctus 100 „schwarzes Geheimnis“ mit Vanilleeis)*	*6,80€*
„Espresso Tonic“ (Espresso mit Tonic Water und Zitrone)	*6,50€*

KAFFEERÖSTEREI LOVELY LOTS ESSLINGEN

Espresso	*3,30€*
Kaffee	*3,50€*
Milchkaffee	*4,20€*
Cappuccino	*3,90€*
Latte Macchiato	*4,50€*

Tee (diverse Sorten)	*3,20€*