

Aperitif €

Winzersekt nach Tagesangebot	13
Riesling Sekt trocken Brunnenstuben	8
mit hausgemachtem Apfel-Zimt-Extrakt	9
<i>Hausaperitif:</i> Wermut Rosé, Tonic, Sekt, Limette	13
„Neckar-oni“, Ginstr Gin, Stuggi Wermut, Bitter	12
Klump's Gin mit Thomas Henry Tonic*	12
Campari* / Martini*dry	7
„Fährmut“, weisser Wermut aus Trittenheim	
Weingut Clüsserath-Weiler	8
Sherry dry, Tio Pepe	7
Sherry Marques Del Real Tesoro	
Eminencia Pedro Ximenez oder Amontillado	7
Portwein Reserva rot, Dona Antonia, Ferreira	10
10 Jahre Tawny Portwein rot, Graham's,	
(aus der 4,5 ltr. Flasche)	10
Portwein white, Kopke	9
HopSoul, helles Craft Bier 0,33l aus Heidenheim	5,50
Perlende Quitte, alkoholfrei , Weingut B. Ellwanger	8
Bitter on the rocks alkoholfrei *, Mathieu Teisseire	5
<i>Hausaperitif:</i> Quittensecco, Maracuja, Bitter *alkoholfrei	10

* Enthält Farbstoffe

Wein und Sekt enthält Sulfite

Brunnenstuben
Spätsommermenü

Carpaccio vom Schwertfisch
mit eingelegtem Gemüse, Gremolata und Salat

Weißer Tomatensuppe
mit Kräuter-Grießklößchen und Basilikum

Gebratene Jakobsmuscheln
mit Safranfischsauce, Kürbis und Risoni

Gebratenes Spanferkel mit Senfsauce,
wildem Brokkoli und Kartoffelkräpfen

Vanilleparfait
mit dunkler Schokoladenganache
und Brombeeren

oder

Käse

nach Tagesangebot

4 Gänge ohne Suppe 79 €

5 Gänge 89 €

auf Wunsch
mit passender Weinbegleitung

Vorspeisen

Carpaccio vom geräucherten Schwertfisch mit eingelegtem Gemüse, Gremolata und Salat	23 €
Karamellisierte Ziegenkäse (v) mit Zucchini, Artischocke und Aprikose	19 €
Pflück- & Blattsalate aus dem Remstal (v) mit gerösteten Kernen und Croutons	11 €
Wildschweinmousse mit Portweingelee, Sellerie, Preiselbeer-Vinaigrette und Salat	19 €

Warme Vorspeisen oder Zwischengänge

Zitronen-Ricotta Ravioli (v) mit Zucchini und Basilikum	18 €
Gebratene Jakobsmuscheln mit Safranfischsauce, Kürbis und Risoni	22 €

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Flädle und Schnittlauch	10 €
Weißer Tomatensuppe (v) mit Kräuter-Grießklößchen und Basilikum	12 €

Hauptgänge

Zwiebelrostbraten vom deutschen Rind mit Rotweinsauce und Maultäschle dazu handgeschabte Spätzle <u>oder</u> Bratkartoffeln	34 €
Gebratene Kalbsleber mit Calvadosäpfeln, krossen Zwiebeln und Kartoffelstampf	30 €
Lachsforellenfilet mit Beurre Blanc, Aubergine, Fenchel und Polentaschnitte	32 €
Gebratenes Spanferkel mit Senfsauce, wildem Brokkoli und Kartoffelkrapfen	30 €
Tomatengnocchi mit Basilikumpesto, (v) Artischocken-Paprikagemüse und Scarmozza-Käse	28 €

„Immer wieder sonntags“

4 Gänge Überraschungsmenü

bestellbar zwischen 16:00 und 18:00 Uhr

60 € pro Person

(v) = Vegetarisch

Dessertkarte

Schokoladensoufflée (v) mit eingelegtem Pfirsich und Pfirsichsorbet (Zubereitungszeit ca. 20 Minuten)	15 €
Haselnussparfait (v) mit dunkler Schokoladenganache und Birnen (v)	10 €
Käse nach Tagesangebot (v) mit Früchtebrot	12 €
Hausgemachtes Eis oder Sorbet (v) nach Tagesangebot	4 €
Affogato (v) unser Vanilleeis mit doppeltem Espresso aufgegossen	7 €
Hausgemachte Pralinen (v) nach Tagesangebot 6 Stück <u>gerne auch zum Mitnehmen</u>	10 €

(v) = Vegetarisch



Getränke

€

Ensinger Mineralwasser Still, Medium, Classic	0,75l	8
Still, Medium, Classic	0,25l	3
Cola/Cola-Zero/Fanta/Sprite/Mezzo Mix	0,33l	4
Thomas Henry Bitter Lemon/Tonic Water/ Ginger ale	0,2l	4
Saftschorlen	0,4l	4,50
Bittenfelder Saft	0,2l	3,50
Traube, Kirsch ,Orange, Johannisbeer, Maracuja		

Bier

Königsbräu Hefeweizen	0,5l	5,50
Königsbräu Halbe	0,5l	5,50
Radler Naturtrüb	0,33l	4,50
<i>Alkoholfreies</i> Weizen	0,5l	5,50
Jever Fun, Pilsener, <i>alkoholfrei</i>	0,33l	4,50
Tannenzäpfle Pils	0,33l	4,50
HopSoul, helles Craft Bier, naturtrüb	0,33l	5,50