

WEINE 0, 21

Weiß

Riesling^N
Zaiß 8

Rot

Pinot Noir Spätburgunder^N
Moosmann 8,5

APÉRITIFS

Lillet Wild Berry^{1,10} 8,5

Kir Royal^{1,10} 13,5

Ginstr Stuttgart
Dry Gin¹⁰ 15

Crodino Sprizz
Alkoholfrei¹⁰ 5,5

NIMM 3 FÜR 49

1x Starter +

1x Hauptspeise + Beilage +

1 x Sweet

NIMM 4 FÜR 59

Nimm 3 und zusätzlich einen
Digestive Cocktail des Hauses an der
Bar nach dem Dinner genießen.

KLEINERE GERICHTE

Frühlingsalat mit gebratenen
Spargel, Radieschen,
eingelegte Eiszapfen und
Enoki^{1,N} 15



Bocconcini mit Ponzu und
Spargel^{B,N,G,1} 12



Tatar vom Weiderind mit
Bärlauchcreme und
Kohlrabi^{C,B} 20

Flammkuchen mit Trüffelcreme,
Lauch und
Kaninchenrücken^{C,B,1} 20

Kresseschaumsüppchen mit
Tempuragarnele^{B,K,N} 10

Pulpo mit Artischocken-
Erbsensalat und fermentierter
Knoblauch^{B,L,M,1,10} 24

Brathering süß-sauer mit
gepickelten Blumenkohl,
Grenaille und Misocreme^{C,J,N,G} 20

GRÖßERE GERICHTE

Spaghetti alle Vongole^{C,N,K} 26

Geschmorte Lammhaxe mit
Tomatensugo, Gremolata und
Finocchio^{B,N,1} 35

Bärlauch-Risotto mit Lachsfilet
und Spitzpaprika^{J,B,N} 25

Rinderfilet mit Ponzuzwiebel,
Babyspinat und Bundmöhren^{G,N,1} 40

Poke Bowl Teriyaki Chicken^{F,G,M,1} 20

Gemüse-Maultaschen mit
Grenaille und grüne
Bohnen^{C,M,H,V} 22



Meerbarbe „Himmel und Erde“
mit Boudin Noir, Rahmkraut,
Röstzwiebel und Apfel^{J,B,C,N} 28

Dampfnudel VS. Lasagna
Gua Bao mit Ragu,
Pecorinofondue und
Nduja Öl^{B,C} 28



BEILAGEN

Ofenkartoffeln mit
Trüffelmayo^{A,B,E} 5

Bärlauch-Risotto^{C1} 5

SWEETS

Schwarzwälder Kirschkugel
mit Amarenaeis,
Browniecrumble und
Vanillecreme^{C,B,A,1} 12

Honey Nut Loops
Panna Cotta mit Erdbeere^{B,C} 10

Öffnungszeiten

18:00 – 22:00 Uhr
Küche bis 22:00 Uhr

Sharing is caring!
Alle Gerichte auch zum Teilen.



Lasst uns Eure Wünsche erfüllen.
Bitte informiert unser Team, wenn
besondere Ernährungsbedürfnisse,
Nahrungsmittelallergien oder
-unverträglichkeiten vorliegen.

A Eier
B Milch (Laktose)
C Glutenhaltiges Gericht
D Erdnüsse
E Schalenfrüchte, Nüssen
F Sesamsamen
G Soja
H Selleria
I Senf

J Fisch
K Krabeltiere
L Weichtiere, Weichtiererzeugnisse
M Lupina
N Schwefeldioxid, Sulfite
C1 Glutenhaltig mit Farbstoff
1 mit Farbstoff
10 geschwefelt

WINES 0, 21

White

Riesling^N
Zaiß 8

Red

Pinot Noir Spätburgunder^N
Moosmann 8,5

COCKTAILS

Lillet Wild Berry^{1,10} 8,5

Kir Royal^{1,10} 13,5

Ginstr Stuttgart
Dry Gin¹⁰ 15

Crodino Sprizz
Alcoholfree¹⁰ 5,5

CHOOSE 3 FOR 49

1x Starter +

1x Main meal + Side dish +

1 x Sweet

CHOOSE 4 FOR 59

Choose 3 and join us at the bar after dinner for a pre-selected cocktail.

SMALL MEALS

Spring salad with fried asparagus, radishes pickled icicles and enoki^{V+, I, N} 15



Bocconcini with ponzu and asparagus^{B, N, G, I} 12



Beef tartare with a wild garlic cream and kohlrabi^{C, B} 20

Tarte flambée with a truffle cream, leeks and a saddle of rabbit^{C, B, I} 20

Cress foam soup with tempura shrimp^{B, K, N} 10

Pulpo with artichoke and pea salad with fermented garlic^{B, L, M, I, 10} 24

Sweet and sour fried herring with pickled cauliflower, grenaille and miso cream^{C, J, N, G} 20

MAIN MEALS

Spaghetti alle Vongole^{C, N, K} 26

Braised lamb shank with tomato sugo, gremolata and finocchio^{B, N, I} 35

Wild garlic risotto with salmon fillet and pointed bell peppers^{J, B, N} 25

Fillet of beef with ponzu onion, baby spinach and bunched carrots^{G, N, I} 40

Poke Bowl with Teriyaki chicken^{F, G, M, I} 20

Vegetable maultaschen with grenaille and green beans^{C, M, H, V} 22



Red mullet „heaven and earth“ with boudin noir, creamed cabbage, fried onion and apple^{J, B, C, N} 28

Steamed noodle vs. Lasagna Gua Bao with Ragù, Pecorino fondue and Nduja oil^{B, C} 28



SIDE DISHES

Baked potatoes with truffle mayonnaise^{A, B, E} 5

Wild garlic risotto^{C1} 5

SWEETS

Black Forest cherry ball with amarena ice cream, brownie crumble and vanilla cream^{C, I, B, A} 12

Honey Nut Loops Panna Cotta with Strawberry^{B, C} 10

Opening times
18:00 - 22:00
Kitchen closes at 22:00

Sharing is caring!
All dishes can and may be shared.

Prices are in Euro and include value added tax.



We aim to make your wishes come true. Should you have any dietary requirements, food allergies or intolerances, please inform one of our team members.

A Eggs
B Milk (lactose)
C contains gluten
D Peanuts
E Nuts
F Sesame seeds
G Soya
H Celery

I Mustard
J Fish
K Shellfish
L Molluscs, Mollusc by products
M Lupina
N Sulphur dioxide, Sulfites
1 colourants
10 Sulphurised