

### Aperitifempfehlung

Martini bianco mit Eis und Zitrone	5 cl	5,--
Lillet Wildberry	0,2 l	6,80
Champagner Canard-Duchêne Cuvée Léonie Brut	0,1 l	11,--
Distelhäuser Kellerbier vom Fass als Aperitif	0,1 l	2,--
Alkoholfreier Quittensekt, Weingut Klopfer, Weinstadt	0,1 l	4,80
Sanbittèr mit Orangensaft <sup>1,3</sup> (alkoholfrei)	0,2 l	4,80

### Weinempfehlung

2019 Merlot trocken VDP Gutswein	0,1 l	3,20
Weingut Wöhrwag, Untertürkheim		

### Menüempfehlung

Wolfsbarschfilet gebraten auf Kartoffel- und Gurkensalat  
mit Rucola in Balsamico

*aaa*

Kürbisrahmsuppe mit Kernöl  
und schwäbischem Trüffel (Schwarzwurstscheiben)

*aaa*

Rehnüsschen in Wacholderrahmsauce mit Pilzen,  
dazu Preiselbeerbirne, Rosenkohl und Spätzle

*aaa*

Crème Brûlée mit lauwarmen Portweinzwetschgen  
und Tonkabohneneis

*aaa*

Espresso

€ 57,-- / ohne Vorspeise € 44,--

ALDINGERS  RESTAURANT

### Vorspeisen

Verschiedene Blattsalate in Balsamicodressing mit Kirschtomaten und Kresse	7,50
Feldsalat in Nussöldressing mit Kirschtomaten, gebratenem Speck und Croûtons	8,50
Ravioli mit Ricotta und Spinat gefüllt an Salbeibutter mit Grana Padano	9,50
Lauwarmer Pulpo mit geschmolzenen Kirschtomaten auf Rucola	14,--
Wolfsbarschfilet gebraten auf Kartoffel- und Gurkensalat mit Rucola in Balsamico	14,50
Carpaccio vom Rind mit Grana Padano und Rucola	14,50

### Suppen

Kürbisrahmsuppe mit Kernöl und schwäbischem Trüffel (Schwarzwurstscheiben)	7,--
Waldpilz-Cappuccino mit Steinpilzravioli	7,80
Hummerrahmsuppe mit Gemüsestreifen	8,50

### Vegetarische Gerichte

Ravioli mit Spinat und Ricotta gefüllt an Salbeibutter und Grana Padano dazu verschiedene Blattsalate	17,--
Pilzragout in Rahm mit Serviettenknödel	17,--

## Wildgerichte

Rehnüsschen in Wacholderrahmsauce mit Pilzen, dazu Preiselbeerbirne, Rosenkohl und Spätzle	29,--
Geschnetzelter Wildhasenrücken mit Pilzen in Preiselbeersauce dazu Rosenkohl und Spätzle	29,--
Rehrücken am Stück gebraten an Wacholderrahmsauce mit Pilzen, Priselbeerbirne, Brokkoli und Serviettenknödel	34,--
<b>Weinempfehlung</b> 2015 AUFRICHTIG ROT Cuvée Cabernet & Pinot Noir trocken Die Cuvée präsentiert ihr verführerisches Bukett mit sinnlichen Anklängen von roten und schwarzen Früchten und wird abgerundet von erdigen Elementen wie Kräutern und Holz. Zarte Vanille Note.	38,--

## Hauptgerichte

Scampis gebraten mit feinen Chilinudeln, Kirschtomaten und Zuckerschoten	26,--
Seeteufel und Scampi gebraten mit Krustentierschaum dazu Zuckerschoten und Basmatireis	33,--
<b>Weinbegleitung</b> 2019 Chardonnay >S< trocken, Fellbacher Weingärtner, Fellbach	0,1 l 3,40
Lammhüfte in Scheiben gebraten mit Rosmarin dazu Kräuterjus, grüne Bohnen und Röstkartoffeln	26,--
Kalbsrückensteak mit verschiedenen Pilzen und Rotweinsauce dazu feine Nudeln und Feldsalat	28,50
Kalbskotelett paniert mit großem Salatteller	28,--
Kalbsrostbraten mit Spätzle und verschiedene Salate	28,--
Zwiebelrostbraten mit Röstkartoffeln und verschiedene Salate	28,--
Kalbschnitzel paniert oder in Butter gebraten mit großem Salatteller	24,--