



# Grebenstüble



## Remstal – Schlemmer-Menü



### Hausgeräucherter Wildschweinschinken

vom Schurwald  
dazu Kürbissalat  
Walnussbrot und Butter



### Fischconsommé mit Lauchstreifen und gebratenen Zandertranchen



**Geschmorte Kalbsbäckle**  
auf Rahmwirsing mit Kräuterschupfnudeln  
und Bacon-Crunchy



**Süße Verführung**  
Omas gebrannte Grießschnitte  
mit feinem Ragout von der Hauszwetschge

Pro Person € 38,00

### Weinprobe zum Schlemmer-Menü 3er Weinprobe € 12,00

#### **2018 Blauer Zweigelt Trocken<sup>5</sup>**

Tiefdunkles, leuchtendes Rot. In der Nase dunkle  
Beeren, Pflaume und etwas schwarzer Pfeffer.  
Gereift im großen Holzfass  
Weingut Wilhelm Kern

#### **Stettener Riesling Kabinett „Pfeffer“<sup>5</sup>**

Durch feine Fruchtsüße wird die trinkanimierende  
Säure aufgepuffert. Feine Fruchtnoten nach  
Grapefruit und Birne. Im Nachhall erscheint  
pikanter Ingwer  
Weingut Karl Haidle

#### **Rosé Trocken<sup>5</sup>**

Dieser trockene Rosé aus traditionellen Württemberger  
Rebsorten besticht durch sommerfruchtige Aromen  
Aus der Weinline „Streiff“  
vom Weingut Wilhelm Kern

