Restaurant “Zum Ackerbürger“ - Stuttgart

Spreuergasse 38, 70372 stuttgart
+49 711 560893

KOMPLETTE SPEISEKARTE

VORSPEISEN

Velouté von Pfifferlingen Weinbergschnecken l Croutons l Schnittlauch 16,00 €
Weinbergschnecken l Croutons l Schnittlauch

geräucherte Forelle Rote Beete Dashi | Salat & Croustillant von der Rauchforelle | Meerrettich Kartoffelbrei 28,00 €
Rote Beete Dashi | Salat & Croustillant von der Rauchforelle | Meerrettich | Kartoffelbrei

Consommé double vom Lamm Rote Linsen | Baharat | Schmorfleisch und Paprika 24,00 €
Rote Linsen | Baharat | Schmorfleisch und Paprika

Wildkräutersalat & Zitrusaroma Orangenfenchel | San Marzano Tomaten | gehobelter Parmesan & Röstpinien 16,00 €
VEGETARISCH
Orangenfenchel | San Marzano Tomaten | gehobelter Parmesan & Röstpinien

Wildkräutersalat mit Rotgarnele 28,00 €
mit Rotgarnele

Can’s “Maultasche” gerösteter Knochenmark Fond | Kartoffel-Endivien Salat & geschmorte Roscoff Zwiebel 19,00 €
gerösteter Knochenmark Fond | Kartoffel-Endivien Salat & geschmorte Roscoff Zwiebel

Tartar vom Blauflossen Tuna Vinaigrette von gereifter Sojasoße | Melone & Gartengurke 28,00 €
Vinaigrette von gereifter Sojasoße | Melone & Gartengurke

Pfund Miesmuscheln “Mousse de Bouchot” Krustentier Nage mit Safran | marinierte Gartenkräuter & Knoblauchbaguette 22,00 €
Krustentier Nage mit Safran | marinierte Gartenkräuter & Knoblauchbaguette

Pot au Feu aus dem Meer 34,00 €
Krustentier-Nage mit Safran | Atlantik Fische & Meeresfrüchte | marinierte Gartenkräuter | Fenchel & La Ratte Kartoffel

WEITERE VORSPEISEN

Carré und Rücken vom Limousin LammAubergine l Schmorpraline l Jus vom Kalbskopf 46,00 €
Aubergine l Schmorpraline l Jus vom Kalbskopf

WEITERE HAUPTGÄNGE

“Piña Colada” gegrilltes Ragout von Ananas mit Rum l Pan Dan l Kaffir Limette **18,00 €**
gegrilltes Ragout von Ananas mit Rum l Pan Dan l Kaffir Limette

HAUPTGÄNGE

Rostbraten wie gewachsen mit Fettrand handgeschabte Spätzle | kräftiger Kalbsjus | Maultasche & Schmorzwiebeln **43,00 €**
handgeschabte Spätzle | kräftiger Kalbsjus | Maultasche & Schmorzwiebeln

geschmortes Bäckchen vom Kalb Petersilie-Sauerrahm Spätzle | Perlzwiebeln | Pfifferlinge & Cranberrys **44,00 €**
Petersilie-Sauerrahm Spätzle | Perlzwiebeln | Pfifferlinge & Cranberrys

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken in Butterschmalz souffliert | lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat mit Kürbiskern-Vinaigrette & Kren | kaltgerührte Preiselbeeren **44,00 €**
in Butterschmalz souffliert | lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat mit Kürbiskern-Vinaigrette & Kren | kaltgerührte Preiselbeeren

Schnitte & Crème von Kartoffel Agria Artischocke | geschmorte Spitzpaprika | Bohne | gereifter Parmesan & Hollandaise von Gartenkräutern **39,00 €**
VEGETARISCH
Artischocke | geschmorte Spitzpaprika | Bohne | gereifter Parmesan & Hollandaise von Gartenkräutern

Wachtel „Rosini“ Brust und Keule | gebratene Gänseleber | schwarzer Trüffel | Sellerie-Mousseline & gedünstete Spinatsprossen **62,00 €**
Brust und Keule | gebratene Gänseleber | schwarzer Trüffel | Sellerie-Mousseline & gedünstete Spinatsprossen

in brauner Butter gebratene Kalbsnieren handgeschabte Spätzle | Waldpilze | reduzierter Balsamico & Velouté von Pilzen mit gereiftem Riesling **38,00 €**
handgeschabte Spätzle | Waldpilze | reduzierter Balsamico & Velouté von Pilzen mit gereiftem Riesling

Wildfang Loup de mer weiße Tomaten-Fumet | Melone | cremige Kartoffel | San Marzano Tomate mit Peperoni | Meeresfrüchtesalat & Basilikum **48,00 €**
weiße Tomaten-Fumet | Melone | cremige Kartoffel | San Marzano Tomate mit Peperoni | Meeresfrüchtesalat & Basilikum

Pot au Feu aus dem Meer **46,00 €**
Krustentier-Nage mit Safran | Atlantik Fische & Meeresfrüchte | marinierte Gartenkräuter | Fenchel & La Ratte Kartoffel

SÜSSER ABSCHLUSS

Far breton gegrillte Ananas mit Rum flambiert | Nussbutter Karamell | Tahiti Vanille Eis **16,00 €**
VEGETARISCH
gegrillte Ananas mit Rum flambiert | Nussbutter Karamell | Tahiti Vanille Eis

Matcha Crème Brûlée Pandan Eis | Flugmango Ragout | Passionsfrucht & weiße Schokolade **15,00 €**
VEGETARISCH
Pandan Eis | Flugmango Ragout | Passionsfrucht & weiße Schokolade

Schokoladen Tarte Himbeere | Estragon | Sauerrahm VEGETARISCH **18,00 €**
Himbeere | Estragon | Sauerrahm

Rohmilchkäse von unserem “Facility Manager Gilbert aus Frankreich” Dörrobst-Chutney | Walnüsse | Trauben **19,00 €**
VEGETARISCH
Dörrobst-Chutney | Walnüsse | Trauben

Eis & Sorbets Vanille / Schokolade / Pandan / Mango / Erdbeere / Zitrone **4,00 €**
je Kugel 4 €

MENÜ

Menü in 6 Gängen **172,00 €**
6 Gänge Menü mit Thunfisch, Pulpo, Fisch, Rinderfilet, Käse