Wielandshöhe

Alte Weinsteige 71, 70597 stuttgart
+49 711 6408848

KOMPLETTE SPEISEKARTE

VINCENT KLINKS MENÜ

Batzenwurst vom igginger landschwein mit filderspitzkraut
MIT FILDERSPITZKRAUT

Hummerbisque mit zanderkloss

Chou en croûte vom allgäuer milchkalb mit kartoffelpüree

Gebratenes filet von der bachforelle mit sauce beurre blanc, linsen und kartoffel- schnittlauch-nocken

Handgezogener apfelstrudel von remstäler gewürzluiken mit vanille eis VEGETARISCH
VON REMSTÄLER GEWÜRZLUIKEN

Salat von gezupfter bachforelle

Medaillon vom atlantik-seeteufel mit pfahlmuscheln und geschmortem fenchelgemüse

Rohmilchkäse von affineur antony VEGETARISCH

VORSPEISEN

Gemischter salat der saison 24,00 €

Geröstete ziegenkäse- tasche VEGETARISCH 24,00 €
MIT KARAMELLISIERTEM GAISHIRTLE UND SALAT

Gratinierter stangenlauch mit fromage blanc VEGETARISCH 24,00 €

Schnecken-ragoût aus mömpelgard mit sauce béarnaise 26,00 €

Gebratene würfel vom kalbskopf mit radieschensalat 28,00 €

Irische felsenaustern „tia maraa“ 28,00 €
SAUCE MIGNONETTE UND BUTTER- SCHNITTLAUCH PUMPERNICKEL

SUPPEN

Schwäbische maultasche in ochsenconsommé 16,00 €

Lemberger-pfeffer-kutteln 18,00 €

HAUPTGÄNGE

In salbeibröseln gebratenes dinkelsbühler spiegelkarpfenfilet 48,00 €
MIT SAUCE RAVIGOTE UND KARTOFFEL-RADIESCHENSALAT À LA CRÈME

Gebratenes filet von der odenwälder bachforelle 52,00 €
MIT SAUCE BEURRE BLANC, LINSEN UND KARTOFFEL-SCHNITTLAUCHNOCKEN

An der gräte gebratenes medaillon vom atlantik-seeteufel 64,00 €
MIT PFAHLMUSCHELN, GESCHMORTEM FENCHELGEMÜSE UND SAUCE BOUILLABAISSE

Kotelett vom schwäbisch -hällischen landschwein 56,00 €
MIT THYMIAN-JUS UND KARTOFFELSALAT

Chou en croûte vom allgäuer milchkalb 56,00 €
MIT ENTENLEBER UND KARTOFFELPÜREE

Robespierre am tisch zubereitet 66,00 €
DÜNNE SCHEIBEN VOM RINDERFILET MIT CAFÉ DE PARIS BUTTER, SALAT UND POMMES CARRÉES

Œuf parfait VEGETARISCH 44,00 €
POCHIERTES EI IN PILZRAHMSAUCE MIT SERVIETTENKNÖDELN

GEMÜSEKÜCHE

Risotto VEGETARISCH
MIT FOURME D'AMBERT BLAUSCHIMMELKÄSE UND CONFÉRENCE-BIRNE

Kartoffelcrèmesuppe VEGETARISCH

Tarte von der valrhona schokolade VEGETARISCH
MIT HIMBEEREN UND VANILLE EIS

EMPFEHLUNGEN

Krustenpastete vom igginger landschwein 26,00 €
MIT PFEFFERZWETSCHGEN

In knoblauch gebratene steinpilze aus dem nordschwarzwald 30,00 €

Sautierte pétoncles 32,00 €
KLEINE JAKOBSMUSCHELN MIT PASTIS- BEURRE BLANC

Salat vom helgoländer hummer 58,00 €
MIT MAYONNAISE

DESSERTS

Meringue perdue VEGETARISCH 26,00 €
MIT ZWETSCHGEN UND VANILLEEIS

Crépes suzette VEGETARISCH 34,00 €
MIT GRAND MARNIER AM TISCH FLAMBIERT