

## MENÜ „VEGETARISCH“

FINE DINING APEROS • AMUSE GUEULE

KRUSTENBROT

HIBACHI-LIMETTEN BUTTER • OLIVENÖL • 3-ERLEI SALZE



TOMATE

DRACHENFRUCHT • HOLUNDER-DAIKON  
KOHLRABI • GURKE • COMBAVA-VINAIGRETTE



KOSHIHIKARI

ROTKOHL • WASABI  
IBURIGAKKO • FINGERLIMES • KOJI



KOMBU-ZITRONENGSRAMEN

SHOYU-CHAWANMUSHI • NUDELN  
TSUKEMONO • NORI-ALGE • EDAMAME



PILZ-MAULTASCHE

KIMCHI • GEBRANNTER LAUCH • EIGELB  
GERÄUCHERTE SHIITAKE DASHI



HOKKAIDO-KÜRBIS

ROTE BETE • KRÄUTERSEITLING • FLOWER SPROUTS  
TERIYAKI AUBERGINE • TAKOYAKI • CASSIS



REBLOCHON • BLÜTENHEUMILCHKÄSE

NASHI BIRNE • KERBEL-SORBET  
KERBELWURZEL • MACADAMIA NUSS • FRÜCHTEBROT

O D E R

OPALYS SCHOKOLADE

SAKURA • PANDAN • SANDDORN  
BIRNE • BERGAMOTTE

6 GÄNGE 179€

WEINBEGLEITUNG, VOM SOMMELIER KOMMENTIERT 89€

5 GÄNGE 159€ OHNE PILZ-MAULTASCHE

WEINBEGLEITUNG, VOM SOMMELIER KOMMENTIERT 79€

## SIGNATURE MENÜ „ZUR WEINSTEIGE“

FINE DINING APEROS • AMUSE GUEULE

KRUSTENBROT

HIBACHI-LIMETTEN BUTTER • OLIVENÖL • 3-ERLEI SALZE



ROTER THUN

DRACHENFRUCHT • HOLUNDER-DAIKON • CAVIAR  
KOHLRABI • GURKE • COMBAVA-VINAIGRETTE  
( Upgrade 10g Dose „Caviar Selection Zur Weinstein“ 26€ )



KOSHIHIKARI

ROTKOHL • WASABI • EDAMAME  
UNAGI-KABAYAKI • FINGERLIMES • DASHI



KABELJAU

DAIDAI • ROTE BETE  
TANTANMEN-FOND



PRESA VOM IBERICO

MISO-BLUMENKOHL • MYOGA  
CHAMPIGNON • BÄCKLE



WAGYU-FILET VOM KONRO-GRILL

MAIS IN TEXTUREN • ERBSE  
DEN-MISO



REBLOCHON • BLÜTENHEUMILCHKÄSE

NASHI BIRNE • KERBEL-SORBET  
KERBELWURZEL • MACADAMIA NUSS • FRÜCHTEBROT

O D E R

OPALYS SCHOKOLADE

SAKURA • PANDAN • SANDDORN  
BIRNE • BERGAMOTTE

6 GÄNGE 185€

WEINBEGLEITUNG, VOM SOMMELIER KOMMENTIERT 89€

5 GÄNGE 165€ OHNE IBERICO

WEINBEGLEITUNG, VOM SOMMELIER KOMMENTIERT 79€

Hier noch ein paar Worte zum Ambiente in unserem 70 jährigen Familienbetrieb:

Das Gebäude wurde 1955 vom Großvater als Wohnhaus, mit einfacher Gastronomie und kleinen Gästezimmern mit Dusche auf der Etage, auf dem alten Gewölbe von 1870, das dem Bombenangriff standhielt, erbaut.  
Unser Vater Richard Scherle hat dann in den 1970er und 80ern das Haus aufwändig umgebaut und nur heimisches, teils über 300 Jahre altes, massives Eichenholz verwendet. In der Zeit hat er es aus alten Abbruch-, teils Fachwerkhäusern (Treppenwangen, Trägerbalken...) vor dem Bagger gerettet, aufwändig selbst -später mit uns beiden Söhnen- gehobelt und dann dem Schreiner und Bildhauer zur Verarbeitung gegeben. So sind die Möbel, die Holzkassettendecke im Restaurant, die geschnitzten Vertäfelungen mit den Motiven aus Stuttgart und dem Weinbau, sowie die aufwändige Holzdecke mit den vier Jahreszeiten und der Erdkugel im Foyer entstanden.

Da wir das alte und heimische Eichenholz sehr schätzen und wie unser Vater sehr vom Nachhaltigkeitsgedanken geprägt sind, gestalten wir immer alle Umbau- und Modernisierungsmaßnahmen in Eigenregie so, dass wir das Holz oder auch Materialien wie den heimischen Travertinstein wiederverwenden, aber im neuen Glanz erstrahlen lassen wollen.

So wurde zum Beispiel beim letzten Umbau des Restaurants die Kassettendecke komplett demontiert und dann in Teilen wieder montiert und mit einer speziellen, aufwändigen Decken-Abhängung und dimmbarer Beleuchtung kombiniert. Damit wurden Kassettendecke, aber auch die bestehenden geschnitzten Eichenholzvertäfelungen neu in Szene gesetzt.

Die alten Tischplatten wurden überarbeitet und werden nun, wegen des zeitgemäßen Nachhaltigkeitsgedanken, nicht mehr mit Tischdecken abgedeckt. Man sieht nun die jahrhunderte alte Maserung des Eichenholzes.  
Neue Stühle, eine neue Polsterfarbgebung und ein neuer Boden, der jetzt im Januar eingebaut wurde und neben der Optik auch die Akustik verbessert, runden das Gesamtbild ab.

Viele der Service-Utensilien, die wir z.B. für die Präsentation der Aperos oder der Petit Fours verwenden, sind von unserem kreativen und ebenfalls langjährigen Mitarbeiter Ervin Juhasz aus dem alten Eichenholz, dem Cannstatter Travertin oder alten Wandfliesen gefertigt worden.

Wohlwissend, dass das Ambiente in unserem Hause manchen Gästen vielleicht immer noch zu rustikal wirkt, wollten wir an dieser Stelle dennoch auf die Hochwertigkeit und Regionalität der Materialien hinweisen, die bereits unser Vater aus Nachhaltigkeitsgründen wiederverwendete.

Wir hoffen, Sie fühlen sich bei uns wohl, und wünschen viel Freude heute Abend.

Ihre Gastgeber Jörg & Andreas Scherle

Liebe Gäste,  
wir heißen Sie herzlich Willkommen.

Wir möchten Ihnen an dieser Stelle unseren starken Bezug zu Japan und der Japanischen Küche erläutern.

Jörg Scherle ist neben dem Hotel und Restaurant auch Inhaber von „Koi Stuttgart“. Er handelt seit über 20 Jahren sehr erfolgreich mit original Japanischen Koikarpfen. Dies hat zur Folge, dass er jedes Jahr mehrere Wochen in Japan verbringt, um im Niigata Gebirge bei den namhaftesten Züchtern die besten Koikarpfen für seine Kunden sowie die Weltmeisterschaft in Tokio auszuwählen.

Die Aufenthalte in Japan haben ihn in den letzten Jahren auch kulinarisch geprägt, und somit hat die Japanische Küche auch Einzug in unsere Menüs gehalten.

Holger Haag, der seit nun mehr 10 Jahren an der Seite von Jörg Scherle kocht und seit 2025 Küchenchef ist, teilt mit großem Enthusiasmus die Liebe zur japanischen Küche. Gemeinsam kreieren Sie, moderne deutsch-japanische Gerichte, mit denen wir Sie begeistern wollen.

Wir wünschen Ihnen einen schönen und genussreichen Abend mit unseren Küchen-Kreationen und den edlen Tropfen aus dem alten Gewölbekeller.

Ihre Gastgeber Jörg & Andreas Scherle  
im Namen der ganzen Familie & des Teams



Andreas Scherle (Gastgeber&Sommelier) • Sebastian Falge (Restaurantleiter&Sommelier)  
Athanasios Dulgeris (Chef de Partie Entremétier)  
Alvaro Gutierrez Fernandez (Sous-Chef Gardemanger, Pâtissier)  
Jörg Scherle (Gastgeber) • Holger Haag (Küchenchef)