Menü „*Vegetarisch*“

Fine Dining Aperos • Amuse Gueule
Sauerteig-Krustenbrot
Hibachi-Limetten Butter • Olivenöl • 3-erlei Salze

Rote Bete
Daikon • Oyster Leaves
Zitronenverbene
Ponzu Kombu-Vinaigrette

Koshihikari
Rotkohl • Wasabi
Iburigakko • Fingerlimes • Koji

Ama-Miso Ramen
Soja-Wachtelei • Nudeln
Tsukemono • Kujo Negi

Shiitake-Champignonmaultasche
Süsskartoffel • Beluga-Linsen
geräucherte Umami-Dashi • Karashi

Takoyaki
Hokkaido-Kürbis • Sanddorn • Pfifferlinge
Jus vom japanischen Bergpfeffer

Roquefort • Blütenheumilchkäse
Mango • Shiro-Miso • Yuzu
Karotte • Mandel • Früchtebrot
O D E R

Zwetschge
Weisse Ivoire Schokolade
Amazake • Grüner Shiso

6 Gänge 179€
Weinbegleitung, vom Sommelier kommentiert 89€

5 Gänge 159€ ohne Maultasche
Weinbegleitung, vom Sommelier kommentiert 79€

Signature Menü „*Zur Weinsteige*“

Fine Dining Aperos • Amuse Gueule
Sauerteig-Krustenbrot
Hibachi-Limetten Butter • Olivenöl • 3-erlei Salze

thunfisch
Daikon • Caviar • Oyster Leaves
Zitronenverbene • Ponzu Kombu-Vinaigrette
(Upgrade 10g Dose „Imperial Caviar Selection Zur Weinsteige“ 29€)

Koshihikari
Rotkohl • Wasabi
Unagi-Kabayaki • Fingerlimes • Dashi

Japanische Jakobsmuschel
Gänseleber • Daidai • Blattspinat
Shimeji • Combava-Dashi

Bäckle & Bauch vom Schwein
Tonkotsu • Rote Bete • Boudin Noir
Beluga-Linsen • Umeboshi • Karashi

Challans Entenbrust
Karaage von der Entenkeule • Kürbis-Kimchi
Sanddorn • Pfifferlinge • Cassis-Bergpfefferjus

Roquefort • Blütenheumilchkäse
Mango • Shiro-Miso • Yuzu
Karotte • Mandel • Früchtebrot
O D E R

Zwetschge
Weisse Ivoire Schokolade
Amazake • Grüner Shiso

6 Gänge 185€
Weinbegleitung, vom Sommelier kommentiert 89€

5 Gänge 165€ ohne Schwein
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 mit Sous-Chef Alvaro Gutierrez-Fernandez & dem Team 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 • HOLGER HAAG • JÖRG SCHERLE • SEBASTIAN FALGE
(Gastgeber & Sommelier) (Küchenchef) (Gastgeber & Saucier) (Sommelier & Restaurantleiter)
ALVARO GUTIERREZ-FERNANDEZ • DORIS OSAYANDE • SIMON CICCIARELLA
(Sous-Chef Gardemanger, Pâtissier) (Spülerin) (Chef de Partie Entremétier)
MARC ZSCHERNACK • CHRISTOPH OCKENGA
(Restaurantfach-Auszubildender) (Koch-Auszubildender)

70 JAHRE 1955-2025