

Untere Apotheke

ESSEN & TRINKEN

Willkommen in der Unteren Apotheke am Waiblinger Marktplatz.

Wir freuen uns, Sie bei uns im ersten Haus Waiblingens begrüßen zu dürfen.

Nach dem großen Stadtbrand Waiblingens im Jahr 1634 wurde das Fachwerkhaus im Auftrag von Wolfgang Zacher neu errichtet und war von 1640 bis 2017 eine Apotheke.

Der Sage nach sollen im Vorgängerbau einst die Gebeine der Heiligen Drei Könige bei ihrer Überführung von Mailand Station gemacht haben.

Seit dem 15. Mai 2023 ist die Untere Apotheke ein Ort zum Einkehren und Wohlfühlen mit europäischer Küche. Freuen Sie sich auf neu interpretierte Klassiker, moderne deutsche Küche und internationale Einflüsse.

Vielen Dank, dass Sie Teil unserer kulinarischen Reise sind!

In Zusammenarbeit mit dem Berufsbildungswerk Waiblingen pflanzen wir in unserem eigenen Garten auf dem Schmidener Feld Bio-Gemüse und Kräuter selbst an.

Dieses Farm To Table-Projekt ermöglicht es uns, nachhaltiger zu arbeiten und Ihnen die frischesten Zutaten direkt vom Garten auf den Tisch zu bringen.

Wir wissen genau, wo unser Gemüse herkommt, und können es in jedem Schritt begleiten.

In Zukunft werden wir Gerichte anbieten, die ausschließlich aus unserem Garten stammen.

Unsere Zusammenarbeit mit dem BBW ist ein soziales Engagement, das uns stolz macht und bei dem wir alle gerne mit anpacken.

Herzlich willkommen und einen guten Appetit!

Ihre Gastgeber

Pablo Fernandez & Max Rebhorn

Sommermenü



TOMATENSALAT

vergessene Tomatensorten, Burrata, Basilikumpesto mit Basilikum aus dem eigenen Garten

(+) 0,1 Weissburgunder Schnaitmann 2023 | 6€

CEVICHE

von der Gelbflossen-Makrele mit Rhabarber-Soße, gepickelten Schalotten, Kapuziner-Kresse, Süßkartoffel-Crème und Kartoffel-Chips

(+) 0,1 Muga Rosado Rosé 2022 | 4,90€

KÖRSCHTAL FORELLE & GARNELE

mit leichter Sahnesauce, sautierten Kräutersaitlingen, Kartoffelpüree und Dill

(+) 0,1 Verdejo, Javier Sanz, 2022 | 5,50€

MAISPOULARDENBRUST

mit gebackener Paprika & geräucherten Schalotten, Paprika-Jus und Polenta

(+) 0,1 Tempranillo, Berdugo, 2021 | 5€ oder 0,1 Chardonnay, Enate 2023 | 6,70€

PEACH-COBBLER

gebackener Weinbergpfirsich mit Lavendeleis, Zitronen-Thymian Sauce und Filo-Crunch

oder

VIENETTA-CRUNCH

Milchparfait-Schnitte mit knusprig geschichteten Schokoladenblättchen auf Schoko-Ganache und Himbeer-Gel

(+) 0,1 Pet Nat Muscat, Marcel Idler, 2022 | 7,5€

5 GÄNGE	99€		5 GLAS WEIN 0,1...28€
4 GÄNGE OHNE CEVICHE	79€		4 GLAS WEIN 0,1...23€
3 GÄNGE OHNE CEVICHE UND FISCH	54€		3 GLAS WEIN 0,1...18€

Vegetarischen Gästen bieten wir ein 3-Gang Menü für 45€, sowie ein 4-Gang Menü für 59€

Vorspeisen



CEVICHE 23,50€

von der Gelbflossen-Makrele mit Rhabarber-Soße, gepickelten Schalotten, Kapuziner-Kresse, Süßkartoffel-Crème und Kartoffel-Chips

VITELLO TONNATO & TUNA TATAKI 24,50€

Kalbsroastbeef, Tataki vom weißen Albacore-Thunfisch aus nachhaltigem Fang und klare Thunfisch-Essenz

TOMATENSALAT  16,90€

vergessene Tomatensorten, Burrata, Basilikumpesto mit Basilikum aus dem eigenen Garten

 Pulpo-Spieß vom Grill | 7,90€

GEGRILLTE MELONE  16,90€


gegrillte Wassermelone, Charantaise-Melone, Honigmelone, Melonen-Gazpacho, Feta und Kürbiskerne

SEPIA & ZUCCHINI 16,90€

gegrillte Sepia mit Zucchini-Variation, Kräuter-Crème Fraîche

MELONEN-GAZPACHO  21,90€

eingelegte Melonen-Bällchen, gegrillte Pimientos de Padròn, Paprika-Salsa und geröstetes Altamura-Brot

 vegetarisch

Hauptspeisen

MAISPOULARDENBRUST 27,90€

aus dem Sous-Vide mit gebackener Paprika & geräucherten Schalotten,
Paprika-Jus und Polenta

KÖRSCHTAL FORELLE & GARNELE 34,90€


mit leichter Sahnesauce, sautierten Kräutersaitlingen, Kartoffelpüree
und Dill

FILET VOM WALLER 32,50€

mit Spitzpaprika-Soße, gegrilltem Romanasalat, Muschelsalat,
Pfifferlingen und Kartoffelpüree

KALBSRÜCKEN MIT ARANCINI 35,90€

Paprika-Arancini mit kurz gebratenem Kalbsrücken Letscho Sauce,
Paprika Salsa und gegrillten Pimientos de Padrón

SOMMERKRAUT  25,90€

gegrilltes Filderkraut, Tomatensauce, Pfifferlinge und Polenta

 gegrillte Maispoulardenbrust | 7,90€

RIB-EYE STEAK 39,90€

180g vom Allgäuer Rind aus dem Sous-Vide auf dem Holzkohlegrill
gegrillt, mit gebackener Paprika & geräucherten Schalotten, Paprika-
Jus und Polenta

TAGLIATELLE MIT PFIFFERLINGEN  23,90€

frische Tagliatelle in Pfifferling-soße, cremige Burrata-Straciatella
und Pfifferlinge



Desserts

PEACH-COBBLER13,90€

gebackener Weinbergpfirsich mit Lavendeleis, Zitronen-Thymian Sauce und Filo-Crunch

(+) 0,1 Pet Nat Muscat, Marcel Idler, 2022 | 7,5€

VIENETTA-CRUNCH13,50€

Milchparfait-Schnitte mit knusprig geschichteten Schokoladenblättchen auf Schoko-Ganache und Himbeer-Gel

(+) 0,1 Muga Rosado Rosé 2022 | 4,90€

Küchenbestellungen unter der Woche und Sonntags bis 21:00 möglich,
Freitags und Samstags bis 21:30.
Unverträglichkeiten oder Allergien? Fragen Sie gerne nach unserer Allergen-Karte.