

 Menü

*Tatar vom hausgebeizten Bachsaibling,
Zitrus- Creme Fraiche, Blattsalat*

Fruchtige Tomatensuppe mit Pesto

*In Salzeibutter gebratener Kalbsrücken
Buschbohnen, Pommes Rissolées*

Crème Brûlée mit Erdbeersorbet

€ 62,00

Menü ohne Suppe € 56,00

 Vegetarisches Menü

*Lauwarmer Ziegenfrischkäse mit Pestohaube
in Basilikumöl geschmolzene Kirschtomaten,
bunter Blattsalat*

Fruchtige Tomatensuppe mit Crôutons


Gefüllte Reis- Kartoffeküchlein auf mediterranem Gemüse

Crème Brûlée mit Erdbeersorbet


€ 42,00

Menü ohne Suppe € 36,00

Vorspeisen

 Tatar vom hausgebeizten Bachsaibling,
Zitrus- Creme Fraiche, Blattsalat

€ 17,00

 Lauwarmer Ziegenfrischkäse mit Pestohaube,
in Basilikumöl geschmolzene Kirschtomaten,
bunter Blattsalat

€ 14,00

Rucolasalat mit Kirschtomaten
und gehobeltem Parmesan

€ 8,50

Suppen

Fruchtige Tomatensuppe mit Pesto

€ 8,50

Klare Kraftbrühe mit Flädle

€ 7,50

Salate

Kleiner bunter Blattsalat mit Paprika, Radieschen und Gurke
€ 6,50

Großer bunter Blattsalat mit Paprika, Radieschen, Gurke

mit gebackenem Camembert

€ 17,00

Mit Schnitzelstreifen vom Schwäbisch Hällischen Landschwein
€ 17,50

Mit Streifen vom medium gebratenem Rumpsteak

€ 24,00

Vom heimischen Weiderind

(Diese Woche stammt unser Rindfleisch vom Hof Wilfried Müller, St. Georgen)

Wir verwenden nur ganze Rinderrücken am Knochen und andere Teile ausschließlich von der Färse (weibliches Tier, welches noch nicht gekalbt hat). Dieses Fleisch eignet sich besonders gut für die Trockenreifung. Das Rinderfilet reift mind. 14 Tage, das Roastbeef mindestens 28 Tage am Knochen in unserem Reifeschrank. (Dry Aged). Andere Teile wie Bugblatt Deckel vom Rib Eye, Nierenzapfen etc. reifen wir im Vakuum (Wet Aged) Wir braten unsere Steaks am liebsten Bleu (mit einem leichten rohen Kern), saignante (kurz vor medium) oder medium.

Wer sein Steak nicht ganz so saftig haben möchte, kann es à point (noch mit einem leicht rosa Kern aber fast durch) bestellen.

Wir bitten um Verständnis, dass wir unsere Steaks nicht ganz durchbraten möchten, weil sie dann keinen Genuss mehr darstellen.

Da wir eine ausreichende Reifezeit gewährleisten möchten kann es sein, dass es bestimmte Steak- Zuschnitte ab und an nicht gibt oder dies nur in sehr begrenzter Menge zur Verfügung stehen.

Unsere Steaks

*Zwiebelrostbraten vom Roastbeef
mit Spätzle und Gemüse
€ 30,00*

*Rib Eye Steak (mind. 250 g),
Thymian- Portweinbutter,
Pommes Frites, kleiner Salat
€ 32,00*

*Rumpsteak (mind. 220 g), Kalbsjus,
Steinchampignons, Pommes Rissolées
(Bratkartoffeln nach franz. Art)
€ 30,00*


Hauptgerichte

Bitte beachten Sie, dass wir pro Tisch nicht mehr als 5 verschiedene Gerichte zubereiten können.


 *Ganzer Bachsaibling „Müllerin“ mit Salzkartoffeln und Salatteller*

(Der Saibling stammt aus einer kleinen Zucht in Tennenbronn und wird dort mit Quellwasser nach ökologischen Kriterien aufgezogen, ist aber nicht Bio- zertifiziert)


€ 26,00

 *Filets vom Bachsaibling auf mediterranem Gemüse, Tagliatelle in Pesto*


€ 28,00

 *Wiener Schnitzel vom heimischen Weidekalb mit Preiselbeeren und Pommes Frites*

€ 27,00

 *Rosa gegarte, aus dem Rücken geschnittene, mit luftgetrocknetem Schinken und Salbei gefüllte Roulade vom Weidekalb, Kalbsjus, glasiertes Gemüse, Pommes Rissolées*

€ 32,00

 *Cordon Bleu vom Schwäbisch Hällischen Landschwein mit Bauernschinken und Käse gefüllt, Pommes Frites*

€ 21,00

Vom heimischen Reh

(nicht Bio, Wildfang)

Rehragout mit Preiselbeeren, Spätzle und Salatteller


€ 22,50

Rosa gegarte Rehkeule, Burgunderjus, gerösteter Pilz- Serviettenknödel, Pastinakenpüree, Rotkohlsalat

(Die Rehkeule wird in Ihre Einzelteile zerlegt, von Häutchen und Sehnen befreit und sanft im Ofen gegart)

€ 32,00

Vegetarisch


 *Gefüllte Reis- Kartoffelkuchlein auf mediterranem Gemüse*

€ 21,00


 *Spinatknödel in Salbeibutter mit Parmesan,*

€ 17,50


Dessert

 *Pana Cotta von weißer Schokolade mit
badischen Erdbeeren und Erbeermark*

€ 7,90

 *Crème Brûlée mit Erdbeersorbet*

€ 7,90

 *Mousse von der Zartbitterschokolade
mit hausgemachtem Gewürzeierlikör*

€ 6,90

Unsere Eissorten aus eigener Herstellung

Kugel € 3,00

 *Milcheis:*

Vanille, Schokolade

 *Sorbet:*

Himbeere, Erdbeere, Schwarze Johannisbeere