

Unser Menü

Geflämmtes Filet vom Tennenbronner Bachsaibling*
in Basilikumöl geschmolzenen Kirschtomaten, Salatbouquet

Tomatenessenz mit Parmesannockerl,
Gemüsewürfelchen und Basilikum

Rosa gegarte Rehkeule*
Wildjus, gebratene Pilze, karamellisierte Karotten
und gerösteter Flädle- Serviettenknödel

Lauwarmer Zitronenkuchen mit Meringues
und Magosorbet

Menü in 4 Gängen € 65,00
Menü in 3 Gängen (ohne Suppe) € 58,00

Vegetarisches Menü

Ziegenfrischkäse mit Honig glasiert
Rote Beete Carpaccio, Kirschtomaten, Salatbouquet

Tomatenessenz mit Parmesannockerl,
Gemüsewürfelchen und Basilikum

Spinatknödel auf Pilzragout

Lauwarmer Zitronenkuchen mit Meringues
und Magosorbet

Menü in 4 Gängen € 46,00
Menü in 3 Gängen (ohne Suppe) € 39,00

Menü des Tages

Mit Eigelb-Basilikumcrème gefüllte Eier,
Romanasalat mit Senfdressing und luftgetrockneter Schinken

Rückensteak vom Schwäbisch Hällischen Landschwein,
Würzbutter von grünem Pfeffer, Kalbsjus
mediterranes Gemüse, Maccaire- Kartoffel

Mousse von der Zartbitterschokolade
mit hausgemachtem Gewürzeierlikör

€ 39,00

Menü „Wild“

Ravioli von geschmortem Reh,
Wildjus, Steinchampignons, Pesto

Rehragout mit Preiselbeeren,
Dinkelspätzle

Mousse von der Zartbitterschokolade
mit hausgemachtem Gewürzeierlikör

€ 39,00

Vorspeisen & Suppen

Bratkäse vom Qulibrihof in Tennenbronn

Aprikosensenf, bunte Blattsalate

12,00 €

Ziegenfrischkäse mit Honig glasiert

Rote Beete-Carpaccio, Kirschtomaten, Salatbouquet

15,00 €

Mit Eigelb-Basilikumcreme gefüllte Eier

Romanasalat mit Senfdressing, luftgetrockneter Schinken

14,00 €

Geflämmtes Filet vom Tennenbronner Bachsaibling*

In Basilikumöl geschmolzene Kirschtomaten, Salatbouquet

18,00 €

Ravioli von geschmortem Reh, Wildjus, Steinchampignons, Pesto

14,00 €

Klare Kraftbrühe mit Flädle

8,90 €

Tomatenessenz mit Parmesannockerl, Gemüsewürfelchen und Basilikum

9,50 €

Salate

Großer Saisonaler Salatteller wahlweise mit:

Bratkäse vom Qulibrihof in Tennenbronn, Aprikosensenf

18,00 €

Gerösteten hausgemachte Rindfleischmaultaschen

18,50 €

Schnitzelstreifen vom Schwäbisch Hällischen Landschwein

22,00 €

Kleiner Salatteller

7,50 €

Hauptgänge - Unsere Klassiker

Zu unseren Klassikern servieren wir, mit Ausnahme der Maultaschen, wahlweise:
Spätzle, Pommes Frites oder Maccaire- Kartoffeln

Dry Aged Zwiebelrostbraten vom heimischen Weiderind mit Kalbsjus	34,00 €
Ragout vom Reh aus heimischer Jagd mit Preiselbeeren	26,00 €
Wiener Schnitzel mit kaltgerührten Wildpreiselbeeren (aus heimischen Wäldern)	34,00 €
Feiner Rahmgulasch vom heimischen Weidekalb	26,00 €
Cordon Bleu vom Schwäbisch Hällischen Landschwein mit Käse vom Qulibrihof und Schwarzwälder Schinken gefüllt	26,00 €
Rindfleischmaultaschen mit Steinchampignons in Rahm	17,50 €

Zusätzliche Beilagen und Soßen

Pommes Frites	4,80 €	Buschbohngemüse	5,00 €	Rahmsoße	3,00 €
Dinkelspätzle	5,00 €	Kleiner Salatteller	7,50 €	Kalbsjus extra	2,50 €
Maccaire Kartoffeln	5,00 €			Kalbsjus als Nachservice	1,50 €

Hauptgänge

Rumpsteak vom heimischen Weiderind, Würzbutter von grünem Pfeffer, Speckbohnen, Pommes frites	35,00 €
Rückensteak vom Schwäbisch Hällischen Landschwein, Würzbutter von grünem Pfeffer, Kalbsjus mediterranes Gemüse, Maccaire- Kartoffel	28,00 €
Rosa gegarte Rehkeule* Wildjus, gebratene Pilze, karamellierte Karotten und gerösteter Flädle- Serviettenknödel	36,00 €
Gebackene Filets vom Tennenbronner Bachsaibling* mediterranes Gemüse, Beurre Blanc, Maccaire- Kartoffeln	32,00 €

Vegetarisch

Zucchini Cordon Bleu mediterranes Gemüse, Beurre Blanc, Pommes Frites	24,00 €
Spinatknödel Pilzragout, kleiner Salatteller	19,50 €

Dessert

Lauwarmer Zitronenkuchen mit Meringues und Magosorbet	9,50 €
Crème Brûlée mit Himbeersorbet	9,50 €
Mousse von der Zartbitterschokolade mit hausgemachtem Kirschwasser- Gewürzeierlikör	9,50 €

Hausgemachtes Eis

3,50 € pro Kugel

Milcheis:

Schokolade, Vanille

Sorbet:

Himbeere, Mango, Weintraube (Chardonnay)

Unser Restaurant ist nach EG-ÖKO VO und den Kriterien von Bioland durch Kontrollstelle DE-ÖKO-006 zertifiziert.

* Die Saiblinge werden nach Bio Kriterien mit Quellwasser aufgezogen, sind aber nicht Bio-zertifiziert

* Das Reh stammt aus heimischer Jagd und ist daher nicht Bio-zertifiziert