

Unser Menü

Hausgebeizter Clare Island Lachs
aus ökologischer Aquakultur in Irland,
Gurke, Zitrus- Crème Fraîche,
Romanasalat

Tomatenessenz mit Parmesannockerl
und Balsilikum

Steak aus dem Kalbsrücken mit Salbeibutter gebraten,
Kalbsjus, Buschbohnen, Anna- Kartoffeln

Crème Brûlée mit Heidelbeersorbet

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

Vegetarisches Menü

Ziegenfrischkäse mit Honig glasiert,
Kirschtomaten, Kohlrabiacarpaccio und Pesto
Salatbouquet

Tomatenessenz mit Parmesannockerl
und Basilikum

Spinatknödel
Steinchampignons in Rahm

Crème Brûlée mit Heidelbeersorbet

Menü in vier Gängen 47,00 €
Menü in 3 Gängen (ohne Suppe) 40,00 €

Menü „Tradition“

Klare Kraftbrühe mit Flädle

Buoef Bourignon vom heimischen Weiderind
(klassischer franz. Rindergulasch)
krosser Speck, Champignons, Zwiebelconfit
Pastinaken- Kartoffelpüree

Dunkles- und weisses Mousse au Chocolat
im Gläschen

39,00 €

Menü „Wild“

Hausgemachte Ravioli
mit Füllung von geschmortem Reh,
Wildjus, Steinchampignons in Salbeibutter

Ragout vom Reh aus heimischer Jagd,
Preiselbeeren, Rotkohl, Dinkelspätzle

Dunkles- und weisses Mousse au Chocolat
im Gläschen

39,00 €

Vorspeisen

Ziegenfrischkäse mit Honig glasiert, Tomaten, Kohlrabiacarpaccio und Pesto, Romanasalat	15,00 €
Hausgebeizter Clare Island Lachs aus ökologischer Aquakultur in Irland, Gurke, Zitrus- Crème Fraîche, Romanasalat	18,00 €
Hausgemachte Ravioli mit Füllung von geschmortem Reh, Wildjus, Steinchampignons in Salbeibutter	14,00 €
Carpaccio von Steinchampignons mit Zitrone, Olivenöl, Fleur de Sel und Pfeffer mariniert, gehobelter Parmesan, Romanasalat	13,00 €
Bunter Blattsalat mit Gurke, Rettich, Paprika und Tomate	7,90 €

Suppen

Klare Kraftbrühe mit Flädle	8,90 €
Tomatenessenz mit Parmesannockerl und Balsilikum	9,50 €

Salate

(Hauptgangportion)

Großer bunter Blattsalat mit Gurke, Rettich, Tomate und Paprika
mariniert mit unserem Hausdressing

mit in Butter gerösteten Maultaschen

19,50 €

mit Schnitzelstreifen vom Landschwein

21,00 €

mit gebackenem Camembert und Preiselbeeren

21,00 €

mit Streifen vom Rumpsteak

28,00 €

Hauptgänge

Wir bitten um Verständnis, dass wir pro Tisch nicht mehr als 5 verschiedene Gerichte zubereiten können.

Vom Schwäbisch Hällischen Landschwein

(Schwäbisch Hällische Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall)

Cordon Bleu mit Bergkäse und Bauernschinken gefüllt, Pommes Frites 26,50 €

Münchner Schnitztel

(Das Schnitzel wird vor dem panieren mit süßem Senf und Meerrettich eingestrichen)

Pommes Frites 24,00 €

Vom Demeter Kalb

(Demeter Hof Bogenschütz in Hüfingen)

Cordon Bleu mit Bergkäse und Bauernschinken gefüllt,
Pommes Frites 32,00 €

Steak aus dem Kalbsrücken mit Salbeibutter gebraten,
Kalbsjus, Buschbohnen, Anna- Kartoffeln 34,00 €

Von heimischen Weiderind (Färse)

Zwiebelrostbraten,
Dinkelspätzle, glasiertes Gemüse 38,00 €

Rumpsteak „Strindberg“
Senf- Zwiebelkruste, Kalbsjus, Speckbohnen, Anna- Kartoffel 38,00 €

Buoef Bourignon
(klassischer franz. Rindergulasch)
krosser Speck, Champignons, Zwiebelconfit,
Pastinaken- Kartoffelpüree 28,00 €

Vom Reh aus heimischer Jagd

Rehragout
Preiselbeeren, Rotkohl, Dinkelspätzle 29,00 €

Rosa gegarte Rehkeule
Wildjus, Buschbohnen, Selleriecrème, Zwiebelconfit
gerösteter Flädle- Serviettenknödel 34,00 €

Hausgemachte Teigwaren und Knödel

Maultaschen mit Rindfleisch-Spinatfüllung, Steinchampignons in Rahm 19,50 €

Spinatknödel,
Steinchampignons in Rahm, kleiner Salatteller 19,50 €

Vegan, glutenfrei

Gemüsecurry (hausgemachtes Curry ohne fertige Gewürzmischung)
mit Basmatireis 23,00 €

Aus dem Wasser

Filet vom Clare Island Lachs aus ökologischer Aquakultur in Irland,
mediterranes Gemüse, geröstete Polentaschnitte 33,00 €

Zusätzliche Beilagen und Soßen

Pommes Frites 4,80 € Kleiner Salatteller 7,90 € Rahmsoße 3,00 €
Dinkelspätzle 5,00 € Kalbsjus extra 2,50 € Kalbsjus als Nachservice 1,50 €
Ketchup € 0,70, Mayonaise € 0,70

Dessert

Pana Cotta von weißer Schokolade mit Heidelbeerkompott 8,90 €

Crème Brûlée mit Heidelbeersorbet 9,50 €

Mousse von der Zartbitterschokolade
mit hausgemachtem Kirschwasser- Gewürzeierlikör 9,50 €

Dunkles- und weisses Mousse au Chocolat im Gläschen
(kleine Portion) 6,50 €

Unsere Eissorten aus eigener Herstellung

Milcheis:

Schokolade, Vanille, Erdbeer- Jogurt

Sorbet:

Heidelbeere, Himbeere

3,50 € pro Kugel

Unser Restaurant ist zertifiziert nach ÖKO- AHVV und den Kriterien des Bioland-Verbandes durch Kontrollstelle
DE-ÖKO-006