

Unser Menü

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

Tomatenessenz mit Parmesannockerl
und Balsilikum

Tournedo vom Rinderfilet,
mediterranes Gemüse, Portweinjus,
geröstete Polentaschnitte

Crème Brûlée mit Sorbet von roter Johannisbeere

Menü in 4 Gängen 68,00 €
Menü in 3 Gängen (ohne Suppe) 61,00 €

Vegetarisches Menü

Ziegenfrischkäse mit Honig glasiert,
Kirschtomaten, Kohlrabiacarpaccio und Pesto
Romanasalat

Tomatenessenz mit Parmesannockerl
und Basilikum

Spinatknödel
Steinchampignons in Rahm

Crème Brûlée mit Sorbet von roter Johannisbeere

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

Menü „Tradition“

Klare Kraftbrühe mit Flädle

Bugblatt vom heimischen Weiderind
(18 Std. Niedrigtemperaturgeschmort)
Spätzle, glasiertes Gemüse

Nur der Hauptgang € 28,00

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,
Kirschtomaten, 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 €

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 hausgebeiztem Clare Island Lachs und Zitrus- Crème Fraîche
(der Lachs stammt aus ökologischer Zucht in Irland)

26,00 €

mit Streifen vom Flat Iron Steak

26,00 €

Hauptgänge

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

Vom Schwäbisch Hällischen Landschwein

(Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall)

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

Rückensteak
Kräuterbutter, Kalbsjus, Speckbohnen, Pommes Frites 29,00 €

Vom Hohenloher Weidekalb

(Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall)

Cordon Bleu vom Weidekalb
mit Käse und Bauernschinken gefüllt
Pommes Frites 34,00 €

Vom heimischen Weiderind

(Unterer Hasenhof, Fam. Klausmann, St. Georgen)

Zwiebelrostbraten vom Flat Iron Steak (Färse) ,
Dinkelspätzle, glasiertes Gemüse 33,00 €

Rib Eye Steak (Dry Aged)
Kräuterbutter, Kalbsjus, Speckbohnen, Pommes Frites 39,00 €

Vom Reh aus heimischer Jagd

Rehragout

Preiselbeeren, Rotkohl, Dinkelspätzle

29,00 €

Rosa gegarte Rehkeule

Wildjus, Buschbohnen

gerösteter Pilz- Serviettenknödel

38,00 €

Hausgemachte Teigwaren und Knödel

Maultaschen mit 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 Sorbet von roter Johannisbeere	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:

Rote Johannisbeere, Wassermelone, Himbeere

3,50 € pro Kugel

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