

Unser Menü

Hausgebeizter Bachsaibling,
(Zucht Fam. Maurer, Tennenbronn,
nicht Bio – dafür brutal regional)

Gelbe Bete, Feldsalat,
Meerrettich- Zitrus Crème Fraîche

Kartoffelcrème suppe
mit Pesto und Croûtons

Filet vom heimischen Weiderind,
Zwiebelconfit, Kalbsjus, gebratene Kräuterseitlinge,
Maccaire- Kartoffeln

Crème Brûlée mit Himbeersorbet

Menü in 4 Gängen 72,00 €
Menü in 3 Gängen (ohne Suppe) 65,00 €

Vegetarisches Menü

Ziegenfrischkäse mit Honig glasiert,
Chutney von roten Zwiebeln,
Feldsalat

Kartoffelcrème suppe
mit Pesto und Croûtons

Spinatknödel,
Kräuterseitlinge in Rahm

Crème Brûlée mit Himbeersorbet

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

Menü „Tradition“

Klare Kraftbrühe mit Flädle

Schmorbraten vom heimischen Weiderind
(18 Std. Niedrigtemperaturgeschmort),
Dinkelspätzle, glasiertes Gemüse

Dunkles- und weißes Mousse au Chocolat
im Gläschen

39,00 €

Menü der Woche

Winterlicher Blattsalat (Radicchio und Feldsalat)
luftgetrockneter Rinderschinken, schwarze Nüsse,
karamellisierte Walnüsse

Rehragout
Preiselbeeren, Rotkohl, Dinkelspätzle

Dunkles- und weißes Mousse au Chocolat
im Gläschen

39,00 €

Vorspeisen

Ziegenfrischkäse mit Honig glasiert,
Chutney von roten Zwiebeln,
Rote Bete Carpaccio, Salatbouquet 15,00 €

Hausgebeizter Bachsaibling,
(Zucht Fam. Maurer, Tennenbronn, nicht Bio – dafür brutal regional)
Gelbe Bete, Feldsalat, Meerrettich- Zitrus Crème Fraîche
Meerrettich- Zitrus Crème Fraîche 18,00 €

Winterlicher Blattsalat (Radicchio und Feldsalat)
luftgetrockneter Rinderschinken, schwarze Nüsse, karamellisierte Walnüsse 16,00 €

Feldsalat mit Speck und Croûtons 11,00 €

Bunter Blattsalat mit gepickeltem Gemüse 7,90 €

Suppen

Klare Kraftbrühe mit Flädle 8,90 €

Kartoffelcrèmesuppe
mit Pesto und Croûtons 9,50 €

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 Käse und Bauernschinken gefüllt,

Pommes Frites

26,50 €

Vom Hohenloher Weidekalb

Cordon Bleu mit Käse und Bauernschinken gefüllt,

Pommes Frites

34,00 €

Von heimischen Weiderind

Zwiebelrostbraten aus dem Rücken

Dinkelspätzle, glasiertes Gemüse

38,00 €

Rib Eye Steak (6 Wochen Dry Aged),

Würzbutter von grünem Pfeffer, Pommes Frites

39,50 €

Schmorbraten

(18 Std. Niedrigtemperaturgeschmort),

Dinkelspätzle, glasiertes Gemüse

28,00 €

Filetsteak,

Zwiebelconfit, Kalbsjus, gebratene Kräuterseitlinge,

Maccaire- Kartoffeln

44,00 €

Vom Reh aus heimischer Jagd

Rehragout
Preiselbeeren, Rotkohl, Dinkelspätzle 29,00 €

Hausgemachte Teigwaren und Knödel

Spinatknödel,
Kräuterseitlinge in Rahm, kleiner Salatteller 21,00 €

Rote Bete- Kartoffelnocken,
Wirsinggemüse, Pilzschaum 22,00 €

Aus dem Wasser

Filet vom Tennenbronner Bachsaibling
(Zucht Fam. Maurer, Tennenbronn, nicht Bio – dafür brutal regional)
Wirsinggemüse, Pilzschaum, Maccaire- Kartoffeln 32,00 €

Zusätzliche Beilagen und Soßen

Pommes Frites 4,80 € Glasiertes Gemüse 5,00 € Rahmsoße 3,00 €
Dinkelspätzle 5,00 € Kalbsjus extra 2,50 € Kalbsjus als Nachservice 1,50 €
Ketchup € 0,70, Mayonaise € 0,70

Dessert

Crème Brûlée mit Himbeersorbet	9,50 €
Pana Cotta von weißer Schokolade mit Beerenkompott	8,50 €
Mousse von der Zartbitterschokolade mit hausgemachtem Eierlikör	9,50 €
Dunkles- und weisses Mousse au Chocolat im Gläschen (kleine Portion)	6,50 €

Unsere Eissorten aus eigener Herstellung

Milcheis:

Schokolade, Vanille, Mascarpone

Sorbet:

Weintraube rot, Himbeere, Orange
3,50 € pro Kugel

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