

 Grosses Menü

*Kohlrabiacarpaccio, Tatar vom hausgebeiztem Bachsaibling
aus Tennenbronn, Tomatengelee, Rucola*

*Ravioli mit Füllung von geschmortem Rindfleisch,
Salbeibutter, Parmesan*

*Rinderfilet, Pfifferlingrisotto
Portweinjus, gerösteter Brokkoli*

*Pana Cotta von weißer Schokolade
mit Himbeeren und Himbeermark*

€ 59,00

Drei Gänge ohne Ravioli € 51,00

 Vegetarisches Menü

*Lauwarmer Ziegenfrischkäse mit Pestohaube
in Basilikumöl geschmolzene Kirschtomaten, Rucola*

Fruchtige Tomatensuppe

Spinatknödel mit Salbeibutter und Parmesan

*Pana Cotta von weißer Schokolade
mit Himbeeren und Himbeermark*

€ 42,00

Menü ohne Suppe € 36,00

Vorspeisen

 Kohlrabincarpaccio, Tatar vom hausgebeizten Bachsaibling aus Tennenbronn,
Tomatengelee, Rucola

€ 15,00

 Lauwarmer Ziegenfrischkäse mit Pestohaube,
in Basilikumöl geschmolzene Kirschtomaten, Rucola

€ 14,00

 Maultäschchen vom Reh mit in Butter gerösteten Steinchampignons
(Das verwendete Reh stammt aus heimischer Jagd und
ist daher nicht Bio zertifiziert)

€ 11,00

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 und Preiselbeeren

€ 17,00

Mit Schnitzelstreifen vom Schwäbisch Hällischen Landschwein

€ 18,00

Mit in Butter gerösteten Rehmaultäschchen
(Das verwendete Reh stammt aus heimischer Jagd und
ist daher nicht Bio zertifiziert)

€ 17,00

Vom heimischen Weiderind

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

Unsere Steaks

*Zwiebelrostbraten vom Roastbeef (Dry Aged)
Schmelz- und Röstzwiebeln, kräftige Kalbsjus,
Spätzle, kleiner Salat
€ 32,00*

*Flat Iron Steak (Bugblatt, wet aged),
Kalbsjus, Buschbohnen, Pfifferlinge,
Pommes Maccaire
(Das Steak wird von uns quer zur Faser
welche längs verläuft aufgeschnitten)
€ 28,00*

*Rib Eye Steak (Zwischenrippenstück, Dry Aged)
mit Café de Paris Butter, Pommes Frites, Salatteller
€ 32,00*

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,
wird dort mit Quellwasser nach ökologischen Kriterien aufgezogen, ist aber nicht Bio-zertifiziert)
€ 26,00*

*Filet vom irischen Lachs, mediterranes Risotto, gerösteter Brokkoli
€ 29,00*

Vom Schwäbisch Hällischen Landschwein

*Cordon Bleu mit Bauernschinken und Käse gefüllt, Pommes Frites
€ 21,00*

*Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites
€ 18,00*

 **Vom Reh aus heimischer Jagd**

(nicht Bio,)

Rehragout mit Preiselbeeren, Spätzle und Salatteller

€ 22,50

Rehrücken mit Pfifferlingen, Burgunderjus,

Vanille- Möhren, Spätzle

€ 34,00

Vegetarisch

 *Bulgurtaler mit Fetakäse gratiniert auf mediterranem Gemüse mit Tomate*

€ 21,00

 *Spinatknödel in Salzeibutter mit Parmesan, Salatteller*

€ 17,50

Dessert

 *Pana Cotta von weißer Schokolade mit*

Himbeeren und Himbeermark

€ 7,90

 *Crème Brûlée mit Heidelbeersorbet*

€ 7,90

 *Mousse von der Zartbitterschokolade*

Heidelbeerkompott

€ 8,50

Unsere Eissorten aus eigener Herstellung

Kugel € 3,00

 *Milcheis:*

Vanille, Schokolade

 *Sorbet:*

Himbeere, Schwarze Johannisbeere,

Heidelbeere