

Unser Menü

Gebrautes Filet vom Bachsaibling * auf in Basilikumöl
geschmolzenen bunten Kirschtomaten,
Rucolasalat in Balsamicodressing

Tomatensuppe mit Pesto

Rosa gegarte Rehkeule*, Wildjus, gebratene Pilze*,
karamellierte Karotten, Kräuterknödel

Weißes Mousse au Chocolat mit Heidelbeeren
und Heidelbeermark

Menü in 4 Gängen € 59,00

Menü in 3 Gängen (ohne Suppe) € 52,00

Vegetarisches Menü

Ziegenfrischkäse mit Honig glasiert,
Rucolalsalat mit Kirschtomaten

Tomatensuppe mit Pesto

Zucchini Cordon Bleu auf mediterranem Gemüse,
Beurre Blanc

Weißes Mousse au Chocolat mit Heidelbeeren
und Heidelbeermark

Menü in 4 Gängen € 52,00

Menü in 3 Gängen (ohne Suppe) € 45,00

Menü des Tages

Mit Eigelb-Basilikumcreme gefüllte Eier,
Romanasalat mit Senfdressing,
luftgetrockneter Schinken

„Paleron“

(französischer Klassiker, 18 Std. niedrigtemperaturgeschmortes
Bugblatt vom heimischen Weiderind)

Buschbohngemüse, gerösteter Flädle- Serviettenknödel

Mousse von der Zartbitterschokolade
mit hausgemachtem Gewürzeierlikör

€ 39,00

Menü „Tradition“

Klare Kraftbrühe mit Flädle und Schnittlauch

Zwiebelrostbraten „Dry Aged“,
Kalbsjus, Dinkelspätzle

Mousse von der Zartbitterschokolade
mit hausgemachtem Gewürzeierlikör

€ 45,00

Vorspeisen

Bratkäse vom Qulibrihof Tennenbronn, Aprikosensenf,
bunte Blattsalate
12,00 €

Ziegenfrischkäse mit Honig glasiert,
Rucolasalat mit bunten Kirschtomaten
15,00 €

Mit Eigelb-Basilikumcreme gefüllte Eier,
Romanasalat mit Senfdressing,
luftgetrockneter Schinken
14,00 €

Gebratenes Filet vom Bachsaibling auf
in Basilikumöl geschmolzenen bunten Kirschtomaten,
Rucolasalat in Balsamicodressing
18,00 €

Suppen

Klare Kraftbrühe mit Flädle
8,90 €

Tomatensuppe mit Pesto
€ 9,50

Salate

Blattsalat mit Rohkost
7,50 €

Rucolasalat mit bunten Kirschtomaten,
Balsamicodressing, gehobelter Parmesan
11,00 €

Großer Blattsalat mit Rohkost und
Bratkäse vom Qulibrihof, Tennenbronn
18,00 €

Großer Blattsalat mit Rohkost und in Butter
geröstete hausgemachte Rindfleischmaultaschen
€ 18,50

Großer Blattsalat mit Schnitzelstreifen vom
Schwäbisch Hällischen Landschwein
€ 22,00

Unsere Klassiker

Zu unseren Klassikern (mit Ausnahme der Maultaschen)
servieren wir wahlweise:

Spätzle, Pommes Frites oder Anna- Kartoffeln

Dry Aged Zwiebelrostbraten mit Kalbsjus
34,00 €

Rehragout* mit Preiselbeeren
26,00 €

Wiener Schnitzel vom Bioland- Milchkalb
32,00 €

Cordon Bleu vom Schwein mit Käse vom Qulibrihof*
und Schwarzwälder Schinken gefüllt
26,00 €

Zwiebelfleisch mit Kalbsjus
(In Streifen mit Zwiebeln gebratenes Siedefleisch vom Rind)
19,00 €

Hausgemachte Rindfleischmaultaschen
mit Steinchampignons in Rahm
17,00 €

Vegetarisches

Zucchini Cordon Bleu auf mediterranem Gemüse,
Beurre Blanc, Anna- Kartoffel
24,00 €

Spinatknödel mit Salbeibutter Parmesan, kleiner Salatteller
19,50 €

Kreatives

Dry Aged Rib Eye Steak (mind. 250 g)
mit Cafè de Paris Butter, Speckbohnen,
Kalbsjus, Anna- Kartoffeln
39,00 €

„Paleron“
(französischer Klassiker, 18 Std. niedrigtemperaturgeschmortes
Bugblatt vom heimischen Weiderind)
Buschbohngemüse, gerösteter Flädle- Serviettenknödel
28,00 €

Rosa gegarte Rehkeule*, Wildjus, gebratene Pilze*,
karamellierte Karotten, Kräuterknödel
34,00 €

Gebratener Bachsaibling*, hohl ausgelöst und mit Kräutern gefüllt,
mediterranes Gemüse, Zitronenbutter, Anna- Kartoffel
32,00

Sonstige Beilagen:

Pommes Frites 4,80 €

Dinkelspätzle 5,00 €

Anna Kartoffeln 5,00 €

Speckbohnen 5,00 €

Mediterranes Gemüse 5,00 €

Rahmsoupe 3,00 €

Kalbsjus extra € 2,50

Kalbsjus als Nachservice € 1,50

Dessert

Mousse von weißer Schokolade
mit Heidelbeeren und Heidelbeermark

9,50 €

Crème Brûlée mit Himbeersorbet

9,50 €

Mousse von der Zartbitterschokolade
mit hausgemachtem Kirschwasser- Gewürzeierlikör

9,50 €

Unsere Eissorten aus eigener Herstellung

Milcheis:

Schokolade, Vanille

Sorbet:

Himbeere, Mango

3,50 € pro Kugel

Sonstige Hinweise

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

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

* Der Qulibrihof befindet sich im Moment noch in Umstellung auf den
ökologischen Landbau

* Das Reh stammt von heimischen Jägern (Wildfang) und ist
daher nicht Bio-zertifiziert

*Die Pfifferlinge sind aus heimischer Wildsammlung und daher
nicht Bio- zertifiziert)