

Unser Menü

Filet vom Tennenbronner Bachsaibling*,
mild gebeizt und kalt geräuchert
gelbe Bete, Sauerampfercreme, Feldsalat

Kartoffelcremesuppe,
Croûtons und Bärlauchpesto

Rosa gegarte Lammkeule mit Kräuterhaube,
Thymianjus, glasiertes Gemüse, Anna Kartoffel

Crème Brûlée mit Himbeersorbet

Menü in 4 Gängen € 68,00
Menü in 3 Gängen (ohne Suppe) € 60,00

Vegetarisches Menü

Mit Honig glasierter Ziegenfrischkäse,
Kürbischutney, Feldsalat

Kartoffelcremesuppe,
Croûtons und Bärlauchpesto

Rote Bete- Knödel,
Gorgonzolarahm, Grünkohl, Birne

Crème Brûlée mit Himbeersorbet

Menü in 4 Gängen € 49,00
Menü in 3 Gängen (ohne Suppe) € 42,00

Menü der Woche

Hausgemachte Agnolotti del Plin
mit Kartoffel-Parmesanfüllung,
Salbeibutter, Steinchampignons

Ragout vom Lamm,
Spätzle und glasiertes Gemüse

Dunkles und weisses Mousse au Chocolat
im Gläschen

€ 42,00

Menü „Tradition“

Klare Kraftbrühe
mit hausgemachten Maultäschle

Niedertemperatur geschmortes Bugblatt
vom heimischen Weiderind,
Spätzle und glasiertes Gemüse

Dunkles und weisses Mousse au Chocolat
im Gläschen

€ 39,00

Vorspeisen, Suppen und Salate

Ziegenfrischkäse mit Honig glasiert Kürbischutney, Salatbouquet	15,00 €
Filet vom Tennenbronner Bachsaibling*, mild gebeizt und kalt geräuchert, Gelbe Bete, Sauerampfercreme	18,00 €
Hausgemachte Agnolotti del Plin mit Kartoffel-Parmesanfüllung, Salbeibutter, Steinchampignons	12,00 €
Tatar vom heimischen Weiderind (ohne Eigelb) gepickelte Radieschen, Crème Fraîche, Feldsalat, hausgebackenes Sauerteigbrot	18,00 €
Bunter Blattsalat mit gepickeltem Gemüse und Kernen	7,90 €
Endiviensalat mit Walnüssen und Apfel	9,50 €
Klare Kraftbrühe mit Flädle	8,90 €
Klare Kraftbrühe mit hausgemachten Maultäschle und Schnittlauch	8,90 €
Kartoffelcremesuppe, Croûtons und Bärlauchpesto	9,50 €

Hauptgänge - Unsere Klassiker

Zu unseren Klassikern servieren wir wahlweise:

Spätzle oder Pommes Frites

Zwiebelrostbraten aus dem Rinderrücken (Dry Aged),
glasiertes Gemüse

38,00 €

Ragout vom Lamm,
glasiertes Gemüse

28,00 €

Wiener Schnitzel vom Bioland- Weidekalb

34,00 €

Cordon Bleu vom Schwäbisch Hällischen Landschwein
mit Bauernkäse vom Qulibrihof, Tennenbronn, und Hinterschinken gefüllt

26,90 €

Hausgemachte Maultaschen mit Rindfleisch- Spinatfüllung
in Brühe mit Speck und Zwiebeln

19,50 €

Zusätzliche Beilagen und Soßen

Pommes Frites 4,80 €

Dinkelspätzle 5,00 €

Kleiner Salatteller 7,90 €

Glasiertes Gemüse 5,00 €

Rahmsoße 3,00 €

Kalbsjus extra 2,50 €

Kalbsjus als Nachservice 1,50 €

Hauptgänge

Rosa gegarte Lammkeule mit Kräuterhaube,
Thymianjus, glasiertes Gemüse, Anna Kartoffel

38,00 €

Filet vom Tennenbronner Bachsaibling*,
Beurre Blanc, Süsskartoffelpüree, Grünkohl,

32,00 €

Flat Iron Steak vom heimischen Weiderind,
gebratene Steinchampignons, Portweinjus,
glasiertes Gemüse, Anna Kartoffel

29,00 €

Vegetarisch

Rote Bete- Knödel,
Gorgonzolarahm, Grünkohl, Birne

24,00 €

Alblinsenbratlinge, vegetarische Jus,
glasiertes Gemüse, Süsskartoffelpüree

24,00 €

Dessert

Crème Brûlée mit Pflaumensorbet 9,50 €

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

Der Klassiker „Coupe Danmark“
3 Kugeln Vanilleeis mit warmer Schokoladensoße und Sahne 9,50 €

Kleine Leckereien (kleinere Portionen)

Dunkles- und weisses Mousse au Chocolat im Gläschen 6,50 €

Lauwarmer Zitronenkuchen mit Orangensorbet und Meringue 6,50 €

Hausgemachtes Eis

3,50 € pro Kugel

Milcheis:
Schokolade, Vanille, Mascarpone

Sorbet:
Himbeere, Pflaume, Orange

Unser Restaurant ist nach der Bio-AHVV und den Kriterien von Bioland durch Kontrollstelle DE-ÖKO-006 zertifiziert.

* Die Saiblinge werden mit Quellwasser und Bio- zertifiziertem Futter aufgezogen, sind aber nicht Bio-zertifiziert