

Unser Menü

Gebeiztes Filet vom Bachsaibling,
(Zucht Fam. Maurer, Tennenbronn,
nicht Bio – dafür brutal regional)
Rettich, gelbe Bete, Dill-Crème, Feldsalat

Klare Wildconsommée
gehobelte Steinchampignons, Lauchzwiebel,
Buchweizen

Filet vom heimischen Weiderind,
Senf-Zwiebelhaube, Kalbsjus
glasiertes Gemüse, Anna- Kartoffeln

Crème Brûlée mit Orangensorbet

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

Vegetarisches Menü

Ziegenfrischkäse mit Honig glasiert,
auf Meersalz gegarte Rote Bete,
Feldsalat

Kartoffelcrèmesuppe
gehobelte Steinchampignons, Lauchzwiebel

Rote Bete- Nocken
Rahmkohlrabi- Lauchgemüse

Crème Brûlée mit Orangensorbet

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

Menü „Tradition“

Klare Kraftbrühe mit Flädle

Sauerbraten vom heimischen Weiderind
(18 Std. Niedrigtemperaturgeschmort),
Semmelknödel, Rotkohl

Dunkles- und weißes Mousse au Chocolat
im Gläschen

39,00 €

Menü „Wild“

Klare Wildconsommée
gehobelte Steinchampignons, Lauchzwiebel,
Buchweizen

Rehragout
Preiselbeeren, Rotkohl, Dinkelspätzle

Dunkles- und weißes Mousse au Chocolat
im Gläschen

39,00 €

Vorspeisen

| | |
|--|---------|
| Ziegenfrischkäse mit Honig glasiert, auf Meersalz gegarte Rote Bete, Feldsalat | 15,00 € |
| Gebeiztes Filet vom Bachsaibling, (Zucht Fam. Maurer, Tennenbronn, nicht Bio – dafür brutal regional) Rettich, gelbe Bete, Dill-Crème, Feldsalat | 18,00 € |
| Kalbfleischküchle Winterlicher Blattsalat (Radicchio und Feldsalat), Senf- Schmand | 13,00 € |
| Feldsalat mit Speck und Croûtons (auch vegetarisch ohne Speck, mit schwarzen Nüssen möglich) | 11,00 € |
| Bunter Blattsalat mit gepickeltem Gemüse | 7,90 € |

Suppen

| | |
|---|--------|
| Klare Kraftbrühe mit Flädle | 8,90 € |
| Kartoffelcrèmesuppe gehobelte Steinchampignons, Lauchzwiebel, Streifen vom luftgetrockneten Rinderschinken, (auch vegetarisch ohne Schinken möglich) | 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 Bergkäse und Bauernschinken gefüllt,
Pommes Frites

26,50 €

Rückensteak
Steinchampignons à la crème, glasiertes Gemüse, Dinkelspätzle

28,00 €

Von heimischen Weiderind

Zwiebelrostbraten aus dem Rücken
Dinkelspätzle, glasiertes Gemüse

38,00 €

Rumpsteak mit Thymian in Butter gebraten,
Steinchampignons, Kalbsjus, glasiertes Gemüse, Anna-Kartoffeln

38,00 €

Filetsteak
Senf-Zwiebelhaube, Kalbsjus
glasiertes Gemüse, Anna- Kartoffeln

42,00 €

Badischer Sauerbratenbraten
(18 Std. Niedrigtemperaturgeschmort),
Semmelknödel, Rotkohl

28,00 €

Vom Reh aus heimischer Jagd

Rehragout
Preiselbeeren, Rotkohl, Dinkelspätzle 29,00 €

Hausgemachte Teigwaren und Knödel

Maultaschen mit Steinchampignons in Rahm 19,50 €

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

Rote Bete- Kartoffelnocken
Rahmkohlrabi- Lauchgemüse 22,00 €

Aus dem Wasser

Gedämpftes Filet vom Tennenbronner Bachsaibling
(Zucht Fam. Maurer, Tennenbronn, nicht Bio – dafür brutal regional)
Rahmkohlrabi- Lauchgemüse, Anna- Kartoffeln 32,00 €

Zusätzliche Beilagen und Soßen

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

Dessert

Crème Brûlée mit Orangensorbet 9,50 €

Pana Cotta von weißer Schokolade mit Beerenkompott 8,50 €

Lauwarmes Schokoküchlein mit Vanilleeis 9,50 €

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