

## Unser Menü

Hausgebeizter Clare Island Lachs  
aus ökologischer Aquakultur in Irland  
Buttermilch, Verjus, Schnittlauchöl,  
Salatbouquet

\*\*\*

Tomatensuppe mit Pesto

\*\*\*

Kalbsroulade  
Rosa gegart und mit luftgetrocknetem Schinken  
und Salbei gefüllt, Kalbsjus,  
glasiertes Gemüse, Anna- Kartoffeln

\*\*\*

Pana Cotta von weisser Schokolade  
mit badischen Erdbeeren und Erdbeermark

Menü in 4 Gängen 67,00 €

Menü in 3 Gängen (ohne Suppe) 59,00 €

## Vegetarisches Menü

Ziegenfrischkäse mit Honig glasiert,  
Tomaten, Kohlrabiacarpaccio,  
Salatbouquet

\*\*\*

Tomatensuppe mit Pesto

\*\*\*

Mediterranes Risotto,  
gebratener grüner Spargel

\*\*\*

Pana Cotta von weisser Schokolade  
mit badischen Erdbeeren und Erdbeermark

Menü in vier Gängen 47,00 €

Menü in 3 Gängen (ohne Suppe) 40,00 €

## Französisches Menü

Pate de Champagne  
(Fleischterrinen aus Reh- und Schweinefleisch)  
Preiselbeer- Holundersauce, Salatbouquet

\*\*\*

Bouef Bourignon mit Pommes Mousseline  
(Klassisches franz. Rindergulasch mit gebratenen  
Steinchampignons, krossem Speck  
und cremigem Kartoffelpüree)

\*\*\*

Crème Brûlée mit Erdbeersorbet

45,00 €

## Menü „Wild“

Agnolotti del Plin von geschmortem Reh,  
Salzeibutter, gehobelter Parmesan,

\*\*\*

Rosa gegarte Keule vom Reh aus heimischer Jagd,  
(Die Keule wird in Ihre Einzelteile zerlegt, von Häutchen  
und Sehnen befreit, anschließend sanft im Ofen gegart)  
Preiselbeerjus, gebratene Steinchampignons,  
glasiertes Gemüse, gerösteter Flädle- Serviettenknödel

\*\*\*

Dunkles- und weisses Mousse au Chocolat  
im Gläschen

44,00 €

## Vorspeisen

Ziegenfrischkäse mit Honig glasiert,  
Tomaten, Kohlrabicarpaccio,  
Salatbouquet 15,00 €

Hausgebeizter Clare Island Lachs  
aus ökologischer Aquakultur in Irland,  
Buttermilch, Verjus, Schnittlauchöl,  
Salatbouquet 18,00 €

Bunter Blattsalat mit Gurke, Rettich und Tomate 7,90 €

## Hausgemachtes vom Reh aus heimischer Jagd

Pate de Champagne  
(Fleischterrinen aus Reh- und Schweinefleisch)  
Preiselbeer- Holundersauce, Salatbouquet 14,00 €

Agnolotti del Plin von geschmortem Reh,  
Salbeibutter, gehobelter Parmesan 12,00 €

## Suppen

Klare Kraftbrühe mit Flädle 8,90 €

Tomatensuppe mit Pesto 9,50 €

## Hauptgänge - Unsere Klassiker

Zwiebelrostbraten aus dem Rinderrücken (Dry Aged), Dinkelspätzle	33,00 €
Ragout vom Reh aus heimischer Jagd, Preiselbeeren, Dinkelspätzle	26,50 €
Cordon Bleu vom Schwäbisch Hällischen Landschwein mit Bauernkäse vom Qulibrihof, Tennenbronn, und Bauernschinken gefüllt Pommes Frites	26,90 €
Cordon Bleu vom Weidekalb mit Bauernkäse vom Qulibrihof, Tennenbronn, und Bauernschinken gefüllt Pommes Frites	34,00 €
Hausgemachte Maultaschen mit Steinchampignons in Rahm	19,50 €

## Zusätzliche Beilagen und Soßen

Pommes Frites 4,80 €	Kleiner Salatteller 7,90 €	Rahmsoße 3,00 €
Dinkelspätzle 5,00 €	Glasiertes Gemüse 5,00 €	Kalbsjus extra 2,50 €
Kalbsjus als Nachservice 1,50 €		

## **Hauptgerichte**

Bouef Bourgignon mit Pommes Mousseline (Klassisches franz. Rindergulasch mit gebratenen Steinchampignons, krossem Speck und cremigem Kartoffelpüree)	29,00 €
Rumpsteak (Dry Aged) Würzbutter von grünem Pfeffer, mediterranes Gemüse, Anna Kartoffeln	38,00 €
Kalbsroulade Rosa gegart und mit lufgetrocknetem Schinken und Salbei gefüllt, Kalbsjus, glasiertes Gemüse, Anna- Kartoffeln	34,00 €
Rosa gegarte Keule vom Reh aus heimischer Jagd, (Die Keule wird in Ihre Einzelteile zerlegt, von Häutchen und Sehnen befreit, anschließend sanft im Ofen gegart) Preiselbeerjus, gebratene Steinchampignons, glasiertes Gemüse, gerösteter Flädle- Serviettenknödel	36,00 €

## **Aus dem Wasser**

Filet vom Clare Island Lachs aus ökologischer Aquakultur in Irland, mediterranes Risotto, gebratener grüner Sapargel	33,00 €
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------

## **Vegetarisches**

Mediterranes Risotto, gebratener grüner Spargel	23,00 €
Spinatknödel, Salbeibutter, Parmesan, kleiner Salatteller	19,50 €

## Dessert

Pana Cotta von weißer Schokolade mit badischen Erdbeeren und Erdbeermark	9,50 €
Crème Brûlée mit Erdbeersorbet	9,50 €
Mousse von der Zartbitterschokolade mit hausgemachtem Kirschwasser- Gewürzeierlikör	9,50 €
Dunkles- und weisses Mousse au Chocolat im Gläschen (kleine Portion)	6,50 €

### Unsere Eissorten aus eigener Herstellung

#### Milcheis:

Schokolade, Vanille

#### Sorbet:

Himbeere, Erdbeere

3,50 € pro Kugel

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