

Unser Menü

Gebratenes Filet vom Bachsaibling,
(Zucht Fam. Maurer, Tennenbronn,
nicht Bio – dafür brutal regional)
marinierte Alblinsen, Feldsalat

Agnolotti von geschmortem Reh
Steinchampignons, Salbeibutter

Rücken vom Hohenloher Lamm
zweierlei von der Petersilienwurzel,
Thymianjus, Gnocchi
nur der Hauptgang € 39,00

Crème Brûlée mit Orangensorbet

Menü in 4 Gängen 69,00 €
Menü in 3 Gängen (ohne Suppe) 61,00 €

Vegetarisches Menü

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

Cremesuppe von der Petersilienwurzel
mit Petersilienöl und Crôutons

Spinatknödel
Salbeibutter, Pinienkerne, Parmesan

Crème Brûlée mit Orangensorbet

Menü in vier Gängen 48,00 €
Menü in 3 Gängen (ohne Suppe) 40,00 €

Menü „Tradition

Klare Kraftbrühe mit Flädle

Schmorbraten aus dem Bugblatt
vom heimischen Weiderind
(18Std. Niedrigtemperaturgeschmort)
Dinkelspätzle, glasiertes Gemüse

Dunkles- und weißes Mousse au Chocolat
im Gläschen

39,00 €

Menü der Woche

Kalbfleischterrine,
winterlicher Blattsalat,
schwarze Nüsse, Senf- Schmand

Ragout vom Hohenloher Lamm
glasiertes Gemüse, 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 €
Kalbfleischterriner, winterlicher Blattsalat, schwarze Nüsse, Senfdip	14,00 €
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 €
Cremesuppe von der Petersilienwurzel mit Petersilienöl und Crôutons	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 mit Café de Paris Butter
Pommes Frites

26,50 €

Von heimischen Weiderind

Zwiebelrostbraten aus dem Rücken
Dinkelspätzle, glasiertes Gemüse

38,00 €

Flat Iron Steak mit Cafe de Paris Butter
Pommes Frites, kleiner Salatteller

38,00 €

Schmorbraten aus dem Bugblatt
(18Std. Niedertemperaturgeschmort)
Dinkelspätzle, glasiertes Gemüse

28,00 €

Vom Hoheloher Lamm

Lammragout,
Pommes Maccaire, glasiertes Gemüse 28,00 €

Lammrücken
zweierlei von der Petersilienwurzel,
Thymianjus, Gnocchi 39,00 €

Hausgemachte Teigwaren und Knödel

Spinatknödel,
Salbeibutter, Pinienkerne, Parmesan, kleiner Salatteller 19,00 €

Grünkohlrisotto,
gebratene Petersilienwurzel, Steinchampignons 21,00 €
(auch vegan möglich)

Aus dem Wasser

Gebratenes Filet vom Tennenbronner Bachsaibling
(Zucht Fam. Maurer, Tennenbronn, nicht Bio – dafür brutal regional)
Grünkohlrisotto, Steinchampignons 32,00 €

Zusätzliche Beilagen und Soßen

Pommes Frites 4,80 € Glasiertes Gemüse 5,00 € Rahmsoße 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 €

Vanilleeis mit warmer Schokoladensoße und Sahne 8,50 €

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

Sorbet:

Himbeere, Orange

3,50 € pro Kugel

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