

„Unser“ Menü

Gebeiztes Filet vom Bachsaibling,
(Zucht Fam. Maurer, Tennenbronn, nicht Bio – dafür brutal regional)
Dill-Crème, Gurke, Rucola

Spargelcremesuppe mit Einlage

Rücken vom Hohenloher Kalb unter der Bärlauchhaube
Portweinjus, glasiertes Gemüse,
Anna- Kartoffeln

Lauwarmer Zitronenkuchen
mit Mascarponeeis- und Crème

Menü in 4 Gängen 65,00 €
Menü in 3 Gängen (ohne Suppe) 58,00 €

Vegetarisches Menü

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

Spargelcremesuppe mit Einlage

Spinatknödel,
Salbeibutter, Parmesan, halbgetrocknete Tomaten

Lauwarmer Zitronenkuchen
mit Mascarponeeis- und Crème

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

Menü „Tradition“

Klare Kraftbrühe mit Markklößchen

Schmorbraten vom heimischen Rind,
(18 Std. Niedertemperatur geschmort)
glasiertes Gemüse, Dinkelspätzle

Dunkles- und weißes Mousse au Chocolat
im Gläschen

39,00 €

Menü der Woche

Kleiner Salatteller
(Blattsalate mit Gemüsestreifen)

Flanksteak vom heimischen Weiderind,
Kalbsjus, Kartoffel- Selleriepüree,
Pfannenspargel (dünner grüner Spargel)

Dunkles- und weißes Mousse au Chocolat
im Gläschen

39,00 €

Vorspeisen

| | |
|---|---------|
| Ziegenfrischkäse mit Honig glasiert, auf Meersalz gegarte Rote Bete, Rucola | 15,00 € |
| Gebeiztes Filet vom Bachsaibling, (Zucht Fam. Maurer, Tennenbronn, nicht Bio – dafür brutal regional) Dill-Crème, Gurke, Rucola | 18,00 € |
| Agnolotti vom Lamm (Original ist dies eine Nudelspezialität aus dem Piemont) gebratene Kräuterseitlinge in Salbeibutter | 16,00 € |
| Rucolasalat in Balsamicodressing, halbgetrocknete Tomaten, gebratener grüner Spargel, gehobelter Parmesan | 12,00 € |
| Bunter Blattsalat mit Karotte, Gurke und Radieschen | 7,90 € |

Suppen

| | |
|-------------------------------|--------|
| Klare Kraftbrühe mit Flädle | 8,90 € |
| Spargelcremesuppe mit Einlage | 9,50 € |

Badischer Spargel

Wir beziehen unseren Spargel von den Spargelfeldern des Bioland- Weingutes – Spargelhofs Landmann bei Freiburg. Angebaut auf 145 Mio. Jahre altem Jurakalkstein, auf Lössterroir gewachsen. Dies gibt dem Spargel sein besonders feines Aroma.

*Portion Stangenspargel mit hausgemachter Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter
und Kartoffelbeilage Ihrer Wahl € 29,50*

Da wir Salzkartoffeln aus logistischen Gründen nicht portionsweise auf Bestellung frisch kochen können, vorgekochte Kartoffeln aber auch nicht ohne Qualitätsverlust über einen längeren Zeitraum warmgehalten werden können und sie aufgewärmt nicht unserem Qualitätsanspruch genügen bieten wir Ihnen die folgenden Alternativen als Beilage:

Bärlauch- Kartoffelplätzchen oder Anna Kartoffeln

und dazu wählen Sie:

| | |
|--|----------------|
| <i>Portion gemischter Schinken (Schwarzwälder Schinken und gekochter Hinterschinken)</i> | <i>€ 9,50</i> |
| <i>Schnitzel natur oder paniert vom HohenloherKalb</i> | <i>€ 16,00</i> |
| <i>Rumpsteak</i> | <i>€ 16,00</i> |
| <i>Rinderfiletsteak</i> | <i>€ 22,00</i> |
| <i>Gebratene Filets vom Tennenbronner Bachsaibling (Nicht Bio, dafür brutal regional)</i> | <i>€ 16,00</i> |

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 Bauernschinken und Bergkäse gefüllt, Pommes frites

26,00 €

Von heimischen Weiderind

(Unterer Haasenhof, St. Georgen, Fam. Klausmann)

Zwiebelrostbraten aus dem Rücken

Dinkelspätzle, glasiertes Gemüse

38,00 €

Rib Eye Steak (6 Wochen Dry Aged) mit Cafè de Paris Butter

Pommes Frites, kleiner Salatteller

38,00 €

Flanksteak

Kalbsjus, Kartoffel- Selleriepüree,

Pfannenspargel (dünner grüner Spargel)

28,00 €

Schmorbraten vom heimischen Rind,

(18 Std. Niedertemperatur geschmort)

glasiertes Gemüse, Dinkelspätzle

28,00 €

Vom Hohenloher Kalb

Schwäbisch Hällische Erzeugergemeinschaft

Kalbsrücken unter der Bärlauchhaube

Portweinjus, glasiertes Gemüse, Anna-Kartoffel

36,00 €

Wiener Schnitzel, Pommes Frites

34,00 €

Vegetarisch

Spinatknödel,

Ragout von weißem- und grünem Spargel mit
halbgetrockneten Tomaten

24,00 €

Aus dem Wasser

Gebratenes Filet vom Tennenbronner Bachsaibling

(Zucht Fam. Maurer, Tennenbronn, nicht Bio – dafür brutal regional)

Ragout von weißem- und grünem Spargel mit halbgetrockneten Tomaten,
Bärlauch- Kartoffelplätzchen

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 Rhabarberkompott- und Sorbet 9,50 €

Mousse von der Zartbitterschokolade
mit hausgemachtem Eierlikör 9,50 €

Dunkles- und weisses Mousse au Chocolat im Gläschen
(kleine Portion) 6,50 €

Lauwarmer Zitronenkuchen mit Mascarponeeis 9,50 €

Unsere Eissorten aus eigener Herstellung

Milcheis:

Schokolade, Vanille, Mascarpone

Sorbet:

Waldbeere, Rhabarber

3,50 € pro Kugel

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