

Unser Menü

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

Kartoffelcremesuppe,
Croûtons und gebratene Steinchampignons

Rosa gegarte, mit Bärlauch und luftgetrocknetem Schinken
gefüllte, Roulade vom Weidekalb, Portweinjus,
glasiertes Gemüse, Anna Kartoffel

Crème Brûlée mit Pflaumensorbet

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

Vegetarisches Menü

Mit Honig glasierter Ziegenfrischkäse,
Kürbischutney, Feldsalat

Kartoffelcremesuppe,
Croûtons und gebratene Steinchampignons

Rote Bete- Knödel,
Gorgonzolarahm, Grünkohl, Birne

Crème Brûlée mit Pflaumensorbet

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

Rahmgulasch vom Bioland- Weidekalb,
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 €
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 €

Rahmgulasch vom Bioland- Weidekalb,
glasiertes Gemüse 29,00 €

Cordon Bleu vom Schwäbisch Hällischen Landschwein
mit Käse und Schwarzwälder Schinken gefüllt 26,50 €

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

Hauptgänge

Rosa gegarte, mit Bärlauch und luftgetrocknetem Schinken gefüllte, Roulade vom Weidekalb, Portweinjus, glasiertes Gemüse, Anna Kartoffel

34,00 €

Filet vom Tennenbronner Bachsaibling*, Zitrusbutter, Pastinakenpüree, Grünkohl, Anna- Kartoffel

32,00 €

Vom heimischen Weiderind (Färse) aus unserem Reifeschrank

Rib Eye Steak mit Cafè de Paris Butter, Pommes Frites

34,00 €

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

28,00 €

Vegetarisch

Rote Bete- Knödel, Gorgonzolarahm, Grünkohl, Birne

24,00 €

Alblinsenbratlinge, Rote Bete Jus, glasiertes Gemüse, Pastinakenpüree

24,00 €

Hausgemachte Agnolotti del Plin mit Bärlauchpesto und halbgetrockneten Tomaten

22,00 €

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 Säblinge werden mit Quellwasser und Bio- zertifiziertem Futter aufgezogen, sind aber nicht Bio-zertifiziert