

Unser Menü

Lachs aus ökologischer Aquakultur in Irland
(Der Lachs wird mit Salz, Zucker und Kräutern gebeizt,
anschließend mild kalt geräuchert)
Gelbe Bete, Meerrettichcrème, Salatbouquet

Crèmesuppe vom Muskatkürbis,
geröstete Kürbiskerne, Kernöl

Cap of Rib Eye,
Zwiebelconfit, Patsinakencrème,
Portweinjus, Anna- Kartoffel

Crème Brûlée mit Sorbet von roten Trauben (Merlot)

Menü in 4 Gängen 68,00 €
Menü in 3 Gängen (ohne Suppe) 61,00 €

Vegetarisches Menü

Ziegenfrischkäse mit Honig glasiert,
Kürbischutney, Salatbouquet

Crèmesuppe vom Muskatkürbis,
geröstete Kürbiskerne, Kernöl

Spinatknödel
Steinchampignons in Rahm

Crème Brûlée mit Sorbet von roten Trauben (Merlot)

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

Menü „Tradition“

Klare Kraftbrühe mit Flädle

Badischer Sauerbraten vom heimischen Weiderind
glasiertes Gemüse, Semmelknödel

Dunkles- und weisses Mousse au Chocolat
im Gläschen

39,00 €

Menü „Wild“

Hausgemachte Agnolotti
mit Füllung von geschmortem Reh,
Wildjus, Steinchampignons in Salbeibutter

Rehragout
Preiselbeeren, Rotkohl, Dinkelspätzle

Dunkles- und weisses Mousse au Chocolat
im Gläschen

39,00 €

Vorspeisen

Ziegenfrischkäse mit Honig glasiert,
Kürbischutney, Salatbouquet 15,00 €

Hausgemachte Agnolotti
mit Füllung von geschmortem Reh,
Wildjus, Steinchampignons in Salbeibutter 14,00 €

Lachs aus ökologischer Aquakultur in Irland
(Der Lachs wird mit Salz, Zucker und Kräutern gebeizt,
anschließend mild kalt geräuchert)
Gelbe Bete, Meerrettichcrème, Salatbouquet 18,00 €

Herbstlicher Salat (Feldsalat und Radiccio) mit schwarzen Nüssen,
und in Butter geschwenkten Maultaschen mit Bauernkäse
vom Qulibri- Hof, Tennenbronn, gefüllt 15,00 €

Feldsalat mit Speck und Croûtons 11,00 €

Bunter Blattsalat mit Tomate und Gemüsestreifen 7,90 €

Suppen

Klare Kraftbrühe mit Flädle 8,90 €

Crèmesuppe vom Muskatkürbis,
geröstete Kürbiskerne, Kernöl 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 Käse und Bauernschinken gefüllt, Pommes Frites 26,50 €

Münchner Schnitzel

(Das Schnitzel wird vor dem panieren mit süßem Senf und Meerrettich eingestrichen)

Pommes Frites 24,00 €

Vom Demeter Kalb

(Demeter Hof Bogenschütz in Hüfingen)

Cordon Bleu mit Käse und Bauernschinken gefüllt,

Pommes Frites 32,00 €

Von heimischen Weiderind (Färse)

Zwiebelrostbraten,

Dinkelspätzle, glasiertes Gemüse 38,00 €

Rumpsteak

Kräuterbutter, Pommes Frites 34,00 €

Badischer Sauerbraten vom heimischen Weiderind

glasiertes Gemüse, Semmelknödel 28,00 €

Vom Reh aus heimischer Jagd

Rehragout
Preiselbeeren, Rotkohl, Dinkelspätzle 29,00 €

Rehrücken
Wildjus, Steinchampignons, Rotkohl,
gerösteter Flädle- Serviettenknödel 39,90 €

Hausgemachte Teigwaren und Knödel

Maultaschen mit Rindfleisch-Spinatfüllung, Steinchampignons in Rahm 19,50 €

Spinatknödel,
Steinchampignons in Rahm, kleiner Salatteller 19,50 €

Kürbis- Kartoffelgnocchi
mit Grünkohl und gelber Bete, gehobelter Parmesan 23,00 €

Aus dem Wasser

Filet vom Clare Island Lachs aus ökologischer Aquakultur in Irland,
Grünkohl, Beurre Blanc, Kürbis- Kartoffelgnocchi 33,00 €

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

Kürbiskernparfait mit Zwetschgenmark	8,90 €
Crème Brûlée mit Sorbet von roten Trauben (Merlot)	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:

Heidelbeere, Himbeere, Weintraube (rot)

3,50 € pro Kugel

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