„Unser Menü“

Gebeiztes Filet vom Bachsaibling
(Zucht Fam. Maurer, Tennenbronn, nicht Bio
– dafür maximal regional)
Gelbe Bete, Meerrettich- Zitruscreme, Feldsalat

***

Kürbiscremesuppe
Kernöl, Zimtcroûtons, geröstete Kürbiskerne

***

Filet vom Weiderind
Cafè de Paris Sauce, Anna- Kartoffel,
Pfannengemüse

***

Crème Brûlée mit Weintraubensorbet

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

Vegetarisches Menü

Schwarzwälder Ziegenfrischkäse
mit Honig glasiert, Kürbischutney,
Feldsalat

***

Kürbiscremesuppe
Kernöl, Zimtcroûtons, geröstete Kürbiskerne

***

Spinatknödel
Steinchampignons in Rahm

***

Crème Brûlée mit Weintraubensorbet

Menü in 4 Gängen € 48,00
Menü in 3 Gängen (ohne Suppe) € 40,00

Menü „ Tradition“

Klare Kraftbrühe mit Flädle

***

Braten aus der Semerrolle vom heimischen Weiderind
(24 Std. niedrigtemperatur-geschmort,
Fleisch vom unteren Haasenhof, Fam. Klausmann, St. Georgen)
glasiertes Gemüse, Dinkelspätzle

***

Dunkles- und weißes Mousse au Chocolat
im Gläschen

€ 39,00

Menü „Wild“

(Reh aus heimischer Jagd, nicht Bio)

Ravioli von geschmortem Rehfleisch
Wildjus, Pesto

***

Rosa gegarter Rehrücken,
Wildjus, Rotkohl, Steinchampignons,
gerösteter Flädle- Serviettenknödel

***

Dunkles- und weißes Mousse au Chocolat
im Gläschen

€ 49,00

Vorspeisen

Schwarzwälder Ziegenfrischkäse mit Honig glasiert, Kürbischutney, Feldsalat	15,00 €
Gebeiztes Filet vom Bachsaibling (Zucht Fam. Maurer, Tennenbronn, nicht Bio – dafür maximal regional) Gelbe Bete, Meerrettich- Zitruscreme, Feldsalat	18,00 €
Ravioli von geschmortem Rehfleisch (Reh aus heimischer Jagd) Wildjus, Pesto	14,00 €
Kalbfleischterrine Senf-Schmand, Feldsalat	14,00 €
Bunter Blattsalat mit Gurke, Tomate, Paprika und Radieschen	7,90 €

Suppen

Klare Kraftbrühe mit Flädle	8,90 €
Klare Rinderkraftbrühe mit Leber- und Markklößchen (Leber und Mark nicht Bio, dafür maximal regional, vom Weiderind von Ela's Hof in Tennenbronn)	8,90 €
Kürbiscremesuppe , Kernöl, Zimtcroûtons, geröstete Kürbiskerne	9,50 €

Salatplatte (Hauptgangportionen)

mit Streifen vom Schweineschnitzel „Wiener Art"	22,00 €
mit in Butter gerösteten Maultaschen	19,00 €
mit Kalbfleischterrine und Senf Schmand	22,00 €
mit gebackenem Camembert und Preiselbeeren	21,00 €

Hauptgerichte

Bitte beachten Sie, dass wir nicht mehr als fünf verschiedene Gerichte pro Tisch zubereiten können und Umbestellungen nicht immer möglich sind.

Vom Schwäbisch Hällischen Landschwein

Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall

Cordon Bleu
mit Bauernschinken und Bergkäse gefüllt, Pommes Frites 26,00 €

Vom heimischen Weiderind

Vom unteren Haasenhof (Bioland), Fam. Klausmann, St. Georgen)

Maultaschen mit Steinchampignons in Rahm 19,00 €

Braten aus der Semerrolle vom heimischen Weiderind
(24 Std. niedrigtemperatur-geschmort)
glasiertes Gemüse, Dinkelspätzle 28,00 €

Filetsteak
Cafè de Paris Sauce, Anna- Kartoffeln, Pfannengemüse 42,00 €

Vom Hohenloher Weiderind (Schwäbisch Hällische Erzeugergemeinschaft)

Zwiebelrostbraten aus dem Rinderrücken
Dinkelspätzle, glasiertes Gemüse 38,00 €

Vom Hohenloher Kalb

Cordon Bleu
mit Bauernschinken und Bergkäse gefüllt, Pommes Frites 34,00 €

Wiener Schnitzel,
Pommes Frites, Preiselbeeren 32,00 €

Vom Reh aus heimischer Jagd

Rehragout, Rotkohl, Preiselbeeren, Dinkelspätzle 28,00 €

Rosa gegarter Rücken,
Wildjus, Rotkohl, Steinchampignons, gerösteter Flädle- Serviettenknödel 39,90 €

Vegetarisch

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

Kürbis- Kartoffelgnocchi mit Zucchini und Tomate, gehobelter Parmesan 22,00 €
(glutenfrei, ohne Parmesan vegan)

Aus dem Wasser

(Bachsaiblinge aus der Zucht Fam. Maurer, Tennenbronn, nicht Bio- dafür maximal regional)

Filets vom Bachsaibling
mediterranes Buschbohnengemüse, Anna-Kartoffeln 32,00 €

Zusätzliche Beilagen und Soßen

Pommes Frites 4,80 €	Pfannengemüse 5,00 €	Buschbohnen 5,00 €	Kalbsjus extra € 2,50
Dinkelspätzle 5,00 €	Ketchup 0,70 €	Mayonaise 0,70 €	

Dessert

Crème Brûlée mit Weintraubenssorbet	8,50 €
Mousse von der Zartbitterschokolade mit hausgemachtem Eierlikör	9,50 €
Kürbiskernparfait mit Zwetschgensauce	8,50 €
Dessertvariation (kleine Crème Brûlée, Weintraubensorbet, weisses Mousse au Chocolat mit Himbeersauce)	9,90 €
Dunkles- und weißes Mousse au Chocolat im Gläschen	6,50 €

Unsere Eissorten aus eigener Herstellung

Milcheis:
Schokolade, Vanille,

Sorbet:
Himbeere, Weintraube rot (Merlot)

3,50 € pro Kugel

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