

„Unser“ Menü

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

Kartoffelcremesuppe
mit Tomate und Basilikum

Rücken vom Reh aus heimischer Jagd
unter der Pinienkernkruste,
Wildjus, glasiertes Gemüse, Spätzle

Crème Brûlée mit Waldbeerensorbet

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

Vegetarisches Menü

Ziegenfrischkäse mit Honig glasiert,
Kohlrabi, Salatbouquet, Kirschtomate

Kartoffelcremesuppe
mit Tomate und Basilikum

Haferflockenbratlinge,
Ragout von grünem- und weißem Spargel
mit Kirschtomaten

Crème Brûlée mit Waldbeerensorbet

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

Französisches Menü

Terrine de Veau
(klassische französische Kalbfleischterrine)
Senf- Schmand, bunter Blattsalat

Bouef Bourignon
vom schottischen Hochland Rind aus Tennenbronn
(ganzjährige Weidehaltung, nur Heu- und Gras Fütterung,
werden zur Stressvermeidung auf der Weide geschossen,
nicht Bio-zertifiziert aber brutal regional)
Pommes Mousseline (Cremiges Kartoffelpüree),
krosser Speck, Steinchampignons

Dunkles- und weißes Mousse au Chocolat
im Gläschen

39,00 €

Menü „Wild“

Agnolotti del Plin
(Nudelspezialität, ursprünglich aus dem Piemont)
Wildjus, Steinchampignons

Ragout vom heimischen Reh,
Preiselbeeren, Dinkelspätzle,
kleiner Salatteller

Dunkles- und weißes Mousse au Chocolat
im Gläschen

39,00 €

Vorspeisen

Ziegenfrischkäse mit Honig glasiert, Kohlrabi, Salatbouquet, Kirschtomate	15,00 €
Gebeiztes Filet vom Bachsaibling, (Zucht Fam. Maurer, Tennenbronn, nicht Bio – dafür brutal regional) Dill-Crème, Gurke, Rucola	18,00 €
Terrine de Veau (klassische französische Kalbfleischterrine) Senf- Schmand, bunter Blattsalat	14,00 €
Agnolotti del Plin (Nudelspezialität, ursprünglich aus dem Piemont) Wildjus, Steinchampignons	12,00 €
Bunter Blattsalat mit Karotte, Gurke, Tomate und Radieschen	7,90 €

Suppen

Klare Kraftbrühe mit Flädle	8,90 €
Klare Kraftbrühe mit Maultaschenstreifen	8,90 €
Kartoffelcremesuppe mit Tomate und Basilikum	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 Bauernschinken und Käse gefüllt, Pommes frites 26,00 €

Münchner Schnitzel, Pommes Frites

(das Schnitzel wird vor dem panieren mit Meerrettich und süßem Senf bestrichen) 24,00 €

Vom schottischen Hochland Rind

Familie Lehmann, Tennenbronn

(ganzjährige Weidehaltung, nur Heu- und Gras Fütterung, Die Tiere werden von der Herde separiert zur Stressvermeidung auf der Weide geschossen, kein Transport zum Schlachthof nötig, nicht Bio-zertifiziert aber dafür maximal regional)

Hausgemachte Maultaschen

in Streifen gebraten mit grünem Spargel und roten Zwiebeln, geriebener Gouda 19,00 €

Bouef Bourignon

Pommes Mouseline (Cremiges Kartoffelpüree), krosser Speck, Steinchampignons 29,00 €

Vom heimischen Weiderind (Dry Aged)

Bioland Hof, Unterer Haasenhof, Fam. Klausmann, St. Georgen

Zwiebelrostbraten aus dem Rücken

Glasiertes Gemüse, Dinkelspätzle 38,00 €

Tagliata vom Rib Eye Steak

in Rosmarinbutter gebraten, Anna- Kartoffel, kleiner Salatteller 38,00 €

Vom Reh aus heimischer Jagd (Wildfang, nicht Bio)

Rehragout

Preiselbeeren, Dinkelspätzle, kleiner Salatteller

28,00 €

Rücken vom Reh aus heimischer Jagd,
unter der Pinienkernkruste,

Wildjus, glasiertes Gemüse, Spätzle

39,00 €

Vegetarisch

Spinatknödel,

Salbeibutter, Parmesan, kleiner Salatteller

19,00 €

Haferflockenbratlinge,

Ragout von grünem- und weißem Spargel mit Kirschtomaten

22,00 €

Aus dem Wasser

Gebratenes Filet vom Tennenbronner Bachsaibling

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

Spargelragout mit Kirschtomaten,

Petersilien- Kartoffelplätzchen

32,00 €

Zusätzliche Beilagen und Soßen

Pommes Frites 4,80 € Glasiertes Gemüse 5,00 € Rahmsöße 3,00 €

Dinkelspätzle 5,00 € Kalbsjus extra 2,50 € Kalbsjus als Nachservice 1,50 €

Ketchup € 0,70, Mayonaise € 0,70

Dessert

Crème Brûlée mit Waldbeerensorbet	8,50 €
Mousse von der Zartbitterschokolade mit hausgemachtem Eierlikör	9,50 €
Dunkles- und weisses Mousse au Chocolat im Gläschen (kleine Portion)	6,50 €
Vanilleeis mit Rhabarberkompott	8,50 €

Unsere Eissorten aus eigener Herstellung

Milcheis:

Schokolade, Vanille,

Sorbet:

Himbeere, Waldbeere, Mango
3,50 € pro Kugel