

Unser Menü

Hausgebeizter und mild kalt geräucherter
Lachs aus ökologischer Aquakultur in Irland
Gelbe Bete, Meerrettichcrème, Feldsalat

Crèmesuppe vom Muskatkürbis,
geröstete Kürbiskerne, Kernöl

Steak aus dem Kalbsrücken mit Salzeibutter gebraten,
Kalbsjus, Buschbohnen, Anna- Kartoffel

Crème Brûlée mit Traubensorbet

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

Vegetarisches Menü

Ziegenfrischkäse mit Honig glasiert,
Kohlrabib Carpaccio und Pesto,
Tomate, Feldsalat

Crèmesuppe vom Muskatkürbis,
geröstete Kürbiskerne, Kernöl

Spinatknödel
Steinchampignons in Rahm

Crème Brûlée mit Traubensorbet

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

Menü „Tradition“

Klare Kraftbrühe mit Flädle

Falsches Filet vom heimischen Weiderind
(18 Std. Niedrigtemperaturgeschmort)
glasiertes Gemüse, Dinkelspätzle

Dunkles- und weisses Mousse au Chocolat
im Gläschen

49,00 €

Menü „Wild“

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

Ragout vom Reh aus heimischer Jagd,
Preiselbeeren, Rotkohl, Dinkelspätzle

Dunkles- und weisses Mousse au Chocolat
im Gläschen

39,00 €

Vorspeisen

Ziegenfrischkäse mit Honig glasiert,
Tomaten, Kohlrabiacarpaccio und Pesto,
Romanasalat 15,00 €

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

Hausgebeizter und mild kalt geräucherter
Lachs aus ökologischer Aquakultur in Irland
Gelbe Bete, Meerrettichcrème, Feldsalat 18,00 €

Feldsalat mit Speck und Croûtons 11,00 €

Bunter Blattsalat mit Gurke, Rettich, Paprika und Tomate 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 Bergkäse und Bauernschinken gefüllt, Pommes Frites 26,50 €

Münchner Schnitztel

(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 Bergkäse und Bauernschinken gefüllt,
Pommes Frites 32,00 €

Steak aus dem Kalbsrücken mit Salbeibutter gebraten,
Kalbsjus, Buschbohnen, Anna- Kartoffel 34,00 €

Von heimischen Weiderind (Färse)

Zwiebelrostbraten,
Dinkelspätzle, glasiertes Gemüse 38,00 €

Rumpsteak
Kräuterbutter, Pommes Frites 34,00 €

Falsches Filet vom heimischen Weiderind
(18 Std. Niedrigtemperaturgeschmort)
glasiertes Gemüse, Dinkelspätzle 28,00 €

Vom Reh aus heimischer Jagd

Rehragout
Preiselbeeren, Rotkohl, Dinkelspätzle 29,00 €

Rosa gegarte Rehkeule
Wildjus, Steinchampignons, Rotkohl,
gerösteter Flädle- Serviettenknödel 34,00 €

Hausgemachte Teigwaren und Knödel

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

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

Kürbis- Kartoffelgnocchi (glutenfrei)
in Olivenöl mit Buschbohnen und halbgetrockneten Tomaten, gehobelter Parmesan 22,00 €

Aus dem Wasser

Filet vom Clare Island Lachs aus ökologischer Aquakultur in Irland,
Buschbohnen mit Tomate, Kürbis- Kartoffelgnocchi 33,00 €

Zusätzliche Beilagen und Soßen

Pommes Frites 4,80 €	Glasiertes Gemüse 5,00 €	Rahmsoße 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 Traubensorbet	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