

## „Unser“ Menü

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

\*\*\*

Spargelcremesuppe mit Einlage

\*\*\*

Rücken vom Reh aus heimischer Jagd  
Wildjus, Sellerie- Kartoffelpüree,  
gebratener grüner Spargel

\*\*\*

Crème Brûlée mit Rhabarbersorbet

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

## Vegetarisches Menü

Ziegenfrischkäse mit Honig glasiert,  
auf Meersalz gegarte Rote Bete,  
Rucola

\*\*\*

Spargelcremesuppe mit Einlage

\*\*\*

Spinatknödel,  
Ragout von grünem- und weissem Spargel  
mit Kirschtomaten

\*\*\*

Crème Brûlée mit Rhabarbersorbet

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)  
Sellerie- 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,<br>auf Meersalz gegarte Rote Bete, Rucola  | 15,00 € |
| Gebeiztes Filet vom Bachsaibling,<br>(Zucht Fam. Maurer, Tennenbronn, nicht Bio – dafür brutal regional)<br>Dill-Crème, Gurke, Rucola | 18,00 € |
| Terrine de Veau<br>(klassische französische Kalbfleischterrine)<br>Senf- Schmand, bunter Blattsalat                                   | 14,00 € |
| Agnolotti del Plin<br>(Nudelspezialität, ursprünglich aus dem Piemont)<br>Wildjus, Steinchampignons                                   | 12,00 € |
| Rucolasalat in Balsamicodressing,<br>halbgetrocknete Tomaten, gebratener grüner Spargel, gehobelter Parmesan                          | 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 € |
| Spargelcremesuppe mit Einlage            | 9,50 € |

## *Badischer Spargel*

*Wir beziehen unseren Spargel von den Spargelfeldern des Bioland- Weingutes – Spargelhofs Landmann bei Freiburg. Angebaut auf 145 Mio. Jahre altem Jurakalkstein, auf Lössterroir gewachsen. Dies gibt dem Spargel sein besonders feines Aroma.*

*Portion Stangenspargel mit hausgemachter Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter  
und Kartoffelbeilage Ihrer Wahl € 29,50*

*Da wir Salzkartoffeln aus logistischen Gründen nicht portionsweise auf Bestellung frisch kochen können, vorgekochte Kartoffeln aber auch nicht ohne Qualitätsverlust über einen längeren Zeitraum warmgehalten werden können und sie aufgewärmt nicht unserem Qualitätsanspruch genügen bieten wir Ihnen die folgenden Alternativen als Beilage:*

*Petersilien- Kartoffelplätzchen oder Anna Kartoffeln*

*und dazu wählen Sie:*

|  |                |
|--|----------------|
| <i>Portion gemischter Schinken</i><br><i>(Schwarzwälder Schinken und gekochter Hinterschinken)</i>           | <i>€ 9,50</i>  |
| <i>Schnitzel natur oder paniert vom HohenloherKalb</i>   | <i>€ 16,00</i> |
| <i>Rumpsteak</i><br><i>vom schottischen Hochland Rind aus Tennenbronn</i><br><i>(nicht Bio-zertifiziert)</i> | <i>€ 16,00</i> |

## 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 Bergkäse 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 aus 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 mit Steinchampignons in Rahm

19,00 €

Bouef Bourgignon

Sellerie- Kartoffelpüree, krosser Speck, Steinchampignons

29,00 €

### Vom heimischen Weiderind (Färse)

Zwiebelrostbraten aus dem Rücken

Glasiertes Gemüse, Dinkelspätzle

38,00 €

### Vom Reh aus heimischer Jagd (Wildfang, nicht Bio)

Rehragout

Preiselbeeren, Dinkelspätzle, kleiner Salatteller

28,00 €

Rücken vom Reh aus heimischer Jagd,

Wildjus, Sellerie- Kartoffelpüree, gebratener grüner Spargel

42,00 €

### **Vom Hohenloher Kalb**

Schwäbisch Hällische Erzeugergemeinschaft

Cordon Bleu

mit Bauernschinken und Bergkäse gefüllt, Pommes frites

33,00 €

### **Vegetarisch**

Spinatknödel,

Ragout von grünem- und weißem Spargel mit Kirschtomaten

24,00 €

### **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 €    Rahmsauce 3,00 €

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

Ketchup € 0,70, Mayonaise € 0,70

## Dessert

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

### Unsere Eissorten aus eigener Herstellung

#### Milcheis:

Schokolade, Vanille, Mascarpone

#### Sorbet:

Himbeere, Waldbeere  
zuckerfreie Sorten (mit Reissirup gesüsst): Mango, Rhabarber  
3,50 € pro Kugel

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