

Unser Menü

Hausgebeizter Tennenbronner Bachsaibling
(nicht Bio, dafür brutal regional))
Gelbe Bete, Meerrettichcrème, Salatbouquet

Pilzconsommée
Maroninockerl

Rosa gegarte Rehkeule,
Walnusshaube, Wildjus, Rotkohl,
Dinkelspätzle

Crème Brûlée mit Apfelsorbet

Menü in 4 Gängen 64,00 €
Menü in 3 Gängen (ohne Suppe) 57,00 €

Vegetarisches Menü

Ziegenfrischkäse mit Honig glasiert,
Kürbischutney, Salatbouquet

Pilzconsommée
Maroninockerl

Spinatknödel
Steinchampignons in Rahm

Crème Brûlée mit Apfelsorbet

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
Semmelknödel, glasiertes Gemüse

Dunkles- und weißes Mousse au Chocolat
im Gläschen

39,00 €

Menü „Wild“

Hausgemachte Ravioli
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 Ravioli mit Füllung von geschmortem Reh, Wildjus, Steinchampignons in Salbeibutter	14,00 €
Hausgebeizter Tennenbronner Bachsaibling (nicht Bio) Gelbe Bete, Meerrettichcrème, Salatbouquet	18,00 €
Herbstlicher Salat (Feldsalat und Radiccio) mit schwarzen Nüssen, geröstete Thymian- Maronenbrösel und Maultäschchen vom Tennenbronner Bauernkäse (Qulibri- Hof)	14,00 €
Feldsalat mit Speck und Croûtons	11,00 €
Bunter Blattsalat mit gepickeltem Gemüse	7,90 €

Suppen

Klare Kraftbrühe mit Flädle	8,90 €
Pilzconsommée mit Maroninockerl	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 €

Vom Hohenloher Weidekalb

Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken,
Preiselbeeren, Pommes Frites 34,00 €

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

Von heimischen Weiderind

Zwiebelrostbraten aus dem Rücken (6 Wochen Dry Aged)
Dinkelspätzle, glasiertes Gemüse 38,00 €

Rib Eye Steak, (6 Wochen Dry Aged)
Würzbutter von grünem Pfeffer, Anna- Kartoffeln 38,00 €

Badischer Sauerbraten,
Semmelknödel, glasiertes Gemüse 28,00 €

Vom Reh aus heimischer Jagd

Rehragout
Preiselbeeren, Rotkohl, Dinkelspätzle 29,00 €

Rosa Rehkeule
Walnusshaube, Wildjus, Rotkohl, Dinkelspätzle 34,00 €

Hausgemachte Teigwaren und Knödel

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

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

Vegetarisch

Polenta- Gemüsetaler,
Grünkohl, Senfvelouté, Anna Kartoffeln 24,00 €

Aus dem Wasser

Filet vom Tennenbronner Bachsaibling (nicht Bio, dafür brutal regional)
Grünkohl, Senfvelouté, Anna- Kartoffeln 32,00 €

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

Crème Brûlée mit Apfelsorbet	9,50 €
Pana Cotta von weißer Schokolade mit Beerenkompott	8,50 €
Mousse von der Zartbitterschokolade mit hausgemachtem Eierlikör	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, Apfel

3,50 € pro Kugel

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