Unser Menü

Gebeizter Saibling* aus der Zucht Maurer, Tennenbronn,
Rettich, Dill- Creme, Apfel, Pflücksalat

***

Kartoffelcrèmesuppe
mit gebratenen Steinchampignins und Croûtons

***

Rücken vom Lamm mit Bärlauchhaube, Thymianjus,
glaciertes Gemüse und Kartoffelkrusteln

***

Lauwarmer Zitronenkuchen
mit Meringues und Orangensorbet

Menü in 4 Gängen 69,00 €
Menü in 3 Gängen (ohne Suppe) 62,00 €

Vegetarisches Menü

Ziegenfrischkäse mit Honig glasiert,
rote Bete Carpaccio, Feldsalat

***

Kartoffelcrèmesuppe
mit gebratenen Steinchampignons und Croûtons

***

Hausgemachte Ravioli mit Kartoffel-Käsefüllung,
Bärlauchpesto, halbgetrocknete Tomaten

***

Lauwarmer Zitronenkuchen
mit Meringues und Orangensorbet

Menü in vier Gängen 52,00 €
Menü in 3 Gängen (ohne Suppe) 45,00 €

Menü „Tradition“

Klare Kraftbrühe mit Flädle
***
„ Paleron“
(franz. Klassiker)
18 Std. Niedrigtemperatur- geschmortes Bugbaltt
vom heimischen Weiderind, glaciertes Gemüse,
gerösteter Flädle-Serviettenknödel
***
Mousse von der Zartbitterschokolade
mit hausgemachtem Eierlikör

39,00 €

Menü „Lamm“

(Lamm vom Schäfer Willi in Zimmern u.d.B.)

In Butter geröstete Maultäschle vom Lamm mit
Lammjus, Steinchampignons und Pesto
***
Lammragout mit Spätzle
glaciertes Gemüse
***
Mousse von der Zartbitterschokolade
mit hausgemachtem Eierlikör

39,00 €

Vorspeisen und Zwischengerichte

Bratkäse aus der Käsemanufaktur Qulibri Hof*
Tennenbronn, Aprikosensenf, Pflücksalat
12,00 €

Ziegenfrischkäse mit Honig glasiert, rote Bete, Feldsalat
15,00 €

Gebeizter Saibling* aus der Zucht Maurer,Tennenbronn,
Rettich, Dill- Creme, Apfel und Pflücksalat
16,00 €

In Butter geröstete Maultäschle vom Lamm mit
Lammjus, Steinchampignons und Pesto
13,00 €

Salate

Feldsalat mit Speck und Crôutons
10,00 €

Bunter Blattsalat mit gepickeltem Gemüse
7,50 €

Suppen

Klare Kraftbrühe mit Flädle
8,90 €

Kartoffelcrèmesuppe mit gebratenen Steinchampignons
und Croûtons
€ 9,50

Hauptgerichte

Vom heimischen Weiderind

Aktuell stammt unser Rindfleisch von
Christoph Fehrenbach, Grundtal 16, 78148 Gütenbach

Dry Aged Zwiebelrostbraten mit Kalbsjus,
glaciertes Gemüse und Spätzle
38,00 €

Dry Aged Rib Eye Steak (mind. 250 g)
mit Würzbutter von grünem Pfeffer, Pommes Frites
38,00 €

„ Paleron“ (franz. Klassiker)
18 Std. Niedrigtemperatur- geschmortes Bugblatt,
glaciertes Gemüse, gerösteter Flädle-Serviettenknödel
29,00 €

Zwiebelfleisch mit Kartoffelkrusteln
(Dünne Rindfleischstreifen mit Zwiebeln gebraten und
mit Kalbsjus serviert)
18,50 €

Lamm vom Schäfer Willi, Zimmern

Rücken vom Lamm mit Bärlauchhaube, Thymianjus,
glaciertes Gemüse und Kartoffelkrusteln
38,00 €

Lammragout mit Spätzle,
glaciertes Gemüse
28,00 €

Vom Schwäbisch Hällischen Landschwein

Unser Schweinefleisch beziehen wir von
der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall

Cordon Bleu mit Bauernkäse aus der Käsemanufaktur
Qulibrihof* Tennenbronn, und Bauernschinken gefüllt
Mit Pommes Frites
25,00 €

Münchner Schnitzel, Pommes Frites, kleiner Salat
(Das Schnitzel wird mit süssem Senf und Meerrettich bestrichen,
anschließend paniert)
25,00 €

Aus dem Wasser*

Filet vom Bachsaibling
aus der Zucht Maurer, Tennenbronn,
braisierter Chicoree, Orangen-Beurre Blanc,
Kartoffelkrusteln
30,00 €

Vegetarisches

Hausgemachte Ravioli mit Kartoffel-Käsefüllung,
Bärlauchpesto, halbgetrocknete Tomaten
23,00 €

Spinatknödel mit Salbeibutter und Parmesan
Mit kleinem Salat
€ 20,00

Dessert

Lauwarmer Zitronenkuchen
mit Meringues und Orangensorbet
9,50 €

Crème Brûlée mit Himbeersorbet
9,50 €

Mousse von der Zartbitterschokolade
mit hausgemachtem Kirschwasser-
Gewürzeierlikör
9,50 €

Unsere Eissorten aus eigener Herstellung

Milcheis:
Schokolade, Vanille

Sorbet:
Himbeere, Waldbeere, Orange
3,50 € pro Kugel

Unser Restaurant ist zertifiziert nach EG-ÖKO VO und den Kriterien des Bioland-Verbandes durch Kontrollstelle DE-ÖKO-006
* Die Saiblinge werden nach Bio Kriterien mit Quellwasser aufgezogen, sind aber nicht Bio-zertifiziert
Der Qulibrihof befuíndet sich im Moment noch in Umstellung auf den ökologischen Landbau