

Unser Menü

Hausgebeizter Clare Island Lachs
aus ökologischer Aquakultur in Irland,
Gurke, Zitrus Crème Fraîche,
Salatbouquet in Verjusdressing

Tomatensuppe mit Pesto

Rückensteak vom Weidekalb
in Salzeibutter gebraten,
Kalbsjus, Buschbohnen, Pastinakencrème,
Maccaire- Kartoffeln

Crème Brûlée mit Heidelbeersorbet

Menü in 4 Gängen 68,00 €
Menü in 3 Gängen (ohne Suppe) 61,00 €

Vegetarisches Menü

Ziegenfrischkäse mit Honig glasiert,
Tomaten, Kohlrabiparpaccio,
Salatbouquet

Tomatensuppe mit Pesto

Spinatknödel
mediterranes Gemüse,
Parmesan

Crème Brûlée mit Heidelbeersorbet

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

Menü „Tradition“

Gefüllte Eier mal anders,
Basilikumcrème, luftgetrockneter Schinken
Romanasalat mit Senfmarinade

Bouef Bourguignon
(klassischer französischer Rindergulasch)
Speck, Steinchampignons,
Kartoffelpürree, Urkarotte

Dunkles- und weisses Mousse au Chocolat
im Gläschen

39,00 €

Menü der Woche

Tatar vom Weideochsen
(das Fleisch stammt vom unteren Haasenhof,
Fam. Klausmann, St. Georgen)
Crème Fraîche, Salatbouquet,
geröstetes Brioche

Filet vom Clare Island Lachs
aus ökologischer Aquakultur in Irland,
mediterranes Gemüse, Maccaire- Kartoffeln

Dunkles- und weisses Mousse au Chocolat
im Gläschen

49,00 €

Vorspeisen

Ziegenfrischkäse mit Honig glasiert,
Tomaten, Kohlrabiparpaccio, Salatbouquet

15,00 €

Hausgebeizter Clare Island Lachs
aus ökologischer Aquakultur in Irland,
Gurke, Zitrus- Crème Fraîche,
Salatbouquet in Verjusdressing

18,00 €

Gefüllte Eier mal anders,
Basilikumcrème, luftgetrockneter Schinken
Romanasalat mit Senfmarinade

12,00 €

Tatar vom Weideochsen
(das Fleisch stammt vom unteren Haasenhof, Fam. Klausmann, St. Georgen)
Crème Fraîche, Salatbouquet, geröstetes Brioche

Klein (90 g) 17,00 €

Groß (180 g) 26,00 €

Bunter Blattsalat mit Gurke, Rettich, Paprika und Tomate

7,90 €

Suppen

Klare Kraftbrühe mit Flädle

8,90 €

Tomatensuppe mit Pesto

9,50 €

Salate

(Hauptgangportion)

Großer bunter Blattsalat mit Gurke, Rettich, Tomate und Paprika
mariniert mit unserem Hausdressing

mit in Butter gerösteten Maultaschen

19,50 €

mit Schnitzelstreifen vom Landschwein

21,00 €

mit gebackenem Camembert und Preiselbeeren

21,00 €

mit hausgebeiztem Clare Island Lachs und Zitrus- Crème Fraîche
(der Lachs stammt aus ökologischer Zucht in Irland)

26,00 €

mit Streifen vom Flat Iron Steak

26,00 €

Hauptgänge - Unsere Klassiker

Zwiebelrostbraten vom Flat Iron Steak, Dinkelspätzle, Speckbohnen	33,00 €
Ragout vom Reh aus heimischer Jagd, Preiselbeeren, Dinkelspätzle	26,50 €
Cordon Bleu vom Schwäbisch Hällischen Landschwein mit Bergkäse und Bauernschinken gefüllt Pommes Frites	27,90 €
Cordon Bleu vom Weidekalb mit Käse und Bauernschinken gefüllt Pommes Frites	34,00 €
Hausgemachte Maultaschen mit Steinchampignons in Rahm	19,50 €

Zusätzliche Beilagen und Soßen

Pommes Frites 4,80 €	Kleiner Salatteller 7,90 €	Rahmsoße 3,00 €
Dinkelspätzle 5,00 €	Speckbohnen 5,00 €	Kalbsjus extra 2,50 €
Kalbsjus als Nachservice 1,50 €		
Ketchup € 0,70, Mayonaise € 0,70		

Hauptgerichte

Bouef Bourguignon (klassischer französischer Rindergulasch) Speck, Steinchampignons, Kartoffelpüree, Urkarotte	29,00 €
Rosa gegarter Rehrücken, Wildjus, gerösteter Pilz- Serviettenknödel, Buschbohnen, Pastinakencrème	39,90 €
Rückensteak vom Weidekalb in Salzeibutter gebraten, Kalbsjus, Buschbohnen, Pastinakencrème, Maccaire- Kartoffeln	39,00 €
Rückensteak vom Schwäbisch Hällischen Landschwein mit Portwein- Thymianbutter, Kalbsjus, Speckbohnen und Pommes Frites	29,00 €

Aus dem Wasser

Filet vom Clare Island Lachs aus ökologischer Aquakultur in Irland, mediterranes Gemüse, Maccaire- Kartoffeln	33,00 €
--	---------

Vegetarisches

Zucchini Cordon Bleu, mit Ziegenfrischkäse gefüllt, mediterranes Gemüse Pommes Frites	23,00 €
Spinatknödel, Salzeibutter, Parmesan, kleiner Salatteller	19,50 €

Dessert

Pana Cotta von weißer Schokolade mit Erdbeermark- und Sorbet	9,90 €
Crème Brûlée mit Heidelbeersorbet	9,50 €
Buttermilcheis mit Kirschkompott	7,50 €
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, Buttermilch

Sorbet:

Heidelbeere, Erdbeere, Himbeere

3,50 € pro Kugel

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