„Unser Menü“

Gebeiztes Filet vom Bachsaibling
(Zucht Fam. Maurer, Tennenbronn, nicht Bio
– dafür maximal regional)
Gelbe Bete, Meerrettich- Zitruscreme, Feldsalat

***

Kürbiscremesuppe
Kernöl, Zimtcroûtons, geröstete Kürbiskerne

***

Rücken vom heimischen Reh,
Maronenkruste, Wildjus, Rotkohl,
gerösteter Flädle- Serviettenknödel

***

Crème Brûlée mit Weintraubensorbet

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

Vegetarisches Menü

Schwarzwälder Ziegenfrischkäse
mit Honig glasiert, Kürbischutney,
Feldsalat

***

Kürbiscremesuppe
Kernöl, Zimtcroûtons, geröstete Kürbiskerne

***

Grünkohlrisotto
mit gerösteten Pastinaken

***

Crème Brûlée mit Weintraubensorbet

Menü in 4 Gängen € 48,00
Menü in 3 Gängen (ohne Suppe) € 40,00

Menü „ Tradition“

Klare Kraftbrühe mit Flädle

***

Braten vom heimischen Weiderind
(24 Std. niedrigtemperatur-geschmort,
Fleisch vom unteren Haasenhof, Fam. Klausmann, St. Georgen)
glasiertes Gemüse, Dinkelspätzle

***

Dunkles- und weißes Mousse au Chocolat
im Gläschen

€ 39,00

Menü „Wild“

(Reh aus heimischer Jagd, nicht Bio)

Rehterrine
mit Holunder- Senfsauce, Feldsalat

***

Rehragout
Preiselbeeren, Rotkohl,
Dinkelspätzle

***

Dunkles- und weißes Mousse au Chocolat
im Gläschen

€ 39,00

Vorspeisen

Schwarzwälder Ziegenfrischkäse mit Honig glasiert, Kürbischutney, Feldsalat	15,00 €
Gebeiztes Filet vom Bachsaibling (Zucht Fam. Maurer, Tennenbronn, nicht Bio – dafür maximal regional) Gelbe Bete, Meerrettich- Zitruscreme, Feldsalat	18,00 €
Ravioli von geschmortem Rehfleisch (Reh aus heimischer Jagd) Wildjus, Pastinakencrème	14,00 €
Rehterrine mit Holunder- Senfsauce, Feldsalat	14,00 €
Feldsalat mit Speck und Croûtons	11,00 €
Feldsalat mit Cranberries, Croûtons und gepickeltem Muskatkürbis	11,00 €
Bunter Blattsalat mit gepickeltem Gemüse	7,90 €

Suppen

Klare Kraftbrühe mit Flädle	8,90 €
Kürbiscremesuppe , Kernöl, Zimtcroûtons, geröstete Kürbiskerne	b9,50 €

Hauptgerichte

Bitte beachten Sie, dass wir nicht mehr als fünf verschiedene Gerichte pro Tisch zubereiten können und Umbestellungen nicht immer möglich sind.

Vom Schwäbisch Hällischen Landschwein

Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall

Cordon Bleu
mit Bauernschinken und Käse gefüllt, Pommes Frites 26,00 €

Vom heimischen Weiderind

Vom unteren Haasenhof (Bioland), Fam. Klausmann, St. Georgen)

Schmorbraten (24 Std. niedrigtemperatur-geschmort)
glasiertes Gemüse, gebratene Steinchampignons, Dinkelspätzle 28,00 €

Rib Eye Steak (8 Wochen Dry Aged)
Kräuterbutter, Pommes Frites, kleiner Salatteller 39,00 €

Vom Hohenloher Weiderind (Schwäbisch Hällische Erzeugergemeinschaft)

Zwiebelrostbraten aus dem Rinderrücken
Dinkelspätzle, glasiertes Gemüse 38,00 €

Vom Hohenloher Kalb

Rückensteak in Salbeibutter gebraten,
Portweinjus, glasiertes Gemüse, Anna- Kartoffeln 38,00 €

Vom Reh aus heimischer Jagd

Rehragout, Rotkohl, Preiselbeeren, Dinkelspätzle 28,00 €

Rosa gegarter Rücken mit Maronenkruste,
Wildjus, Rotkohl, gerösteter Flädle- Serviettenknödel 39,90 €

Vegetarisch

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

Grünkohlrisotto mit gerösteten Pastinaken 22,00 €
(glutenfrei, auch vegan möglich)

Aus dem Wasser

(Bachsaiblinge aus der Zucht Fam. Maurer, Tennenbronn, nicht Bio- dafür maximal regional)

Filets vom Bachsaibling
Grünkohlrisotto mit gerösteten Pastinaken 32,00 €

Zusätzliche Beilagen und Soßen

Pommes Frites 4,80 €	glasiertes Gemüse 5,00 €	Kalbsjus extra € 2,50
Dinkelspätzle 5,00 €	Ketchup 0,70 €	Mayonaise 0,70 €

Dessert

Crème Brûlée mit Weintraubenssorbet	8,50 €
Mousse von der Zartbitterschokolade mit hausgemachtem Eierlikör	9,50 €
Parfait von karamellisierten Walnüssen mit Zwetschgensauce	8,50 €
Dessertvariation (kleine Crème Brûlée, Weintraubensorbet, weisses Mousse au Chocolat mit Himbeersauce)	9,90 €
Dunkles- und weißes Mousse au Chocolat im Gläschen	6,50 €

Unsere Eissorten aus eigener Herstellung

Milcheis:
Schokolade, Vanille,

Sorbet:
Himbeere, Weintraube rot (Merlot)

3,50 € pro Kugel

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