

Unser Menü

Gebeiztes Filet vom Bachsaibling,
(Zucht Fam. Maurer, Tennenbronn,
nicht Bio – dafür brutal regional)
Rettich, gelbe Bete, Dill-Crème, Feldsalat

Kartoffelcrèmesuppe
Croûtons, Lauchzwiebel
luftgetrockneter Rinderschinken

Rücken vom heimischen Reh
Pinienkernhaube, Holunderjus, Rotkohl,
gerösteter Pilz- Serviettenknödel

Crème Brûlée mit Himbeersorbet

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,
Feldsalat

Kartoffelcrèmesuppe
Croûtons, Lauchzwiebel

Spinatknödel
Steinchampignons in Rahm

Crème Brûlée mit Himbeersorbet

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“

Klare Wildconsommée
gehobelte Steinchampignons, Lauchzwiebel,
Buchweizen

Rehragout
Preiselbeeren, Rotkohl, Dinkelspätzle

Dunkles- und weißes Mousse au Chocolat
im Gläschen

39,00 €

Vorspeisen

Ziegenfrischkäse mit Honig glasiert, auf Meersalz gegarte Rote Bete, Feldsalat	15,00 €
Gebeiztes Filet vom Bachsaibling, (Zucht Fam. Maurer, Tennenbronn, nicht Bio – dafür brutal regional) Rettich, gelbe Bete, Dill-Crème, Feldsalat	18,00 €
Kalbfleischkühle Winterlicher Blattsalat (Radicchio und Feldsalat), Senf- Schmand	13,00 €
Feldsalat mit Speck und Croûtons (auch vegetarisch ohne Speck, mit schwarzen Nüssen möglich)	11,00 €
Bunter Blattsalat mit gepickeltem Gemüse	7,90 €

Suppen

Klare Kraftbrühe mit Flädle	8,90 €
Kartoffelcrèmesuppe gehobelte Steinchampignons, Lauchzwiebel, Streifen vom luftgetrockneten Rinderschinken, (auch vegetarisch ohne Schinken möglich)	9,50 €
Klare Wildconsommée gehobelte Steinchampignons, Lauchzwiebel, Buchweizen	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 €

Münchner Schnitzel

(Das Schnitzel wird vor dem panieren mit süßem Senf und Meerrettich bestrichen)

Pommes Frites

24,00 €

Von heimischen Weiderind

Zwiebelrostbraten aus dem Rücken

Dinkelspätzle, glasiertes Gemüse

38,00 €

Rumpsteak mit Thymian in Butter gebraten,

Steinchampignons, Kalbsjus, glasiertes Gemüse, Anna-Kartoffeln

38,00 €

Rinderfiletstreifen in Dijon- Senfrahm

glasiertes Gemüse, Anna- Kartoffeln

34,00 €

Badischer Sauerbraten vom heimischen Weiderind

Semmelknödel, glasiertes Gemüse

28,00 €

Vom Reh aus heimischer Jagd

Rehragout
Preiselbeeren, Rotkohl, Dinkelspätzle 29,00 €

Rücken vom heimischen Reh
Pinienkernhaube, Holunderjus, Rotkohl,
gerösteter Pilz- Serviettenknödel 39,90 €

Hausgemachte Teigwaren und Knödel

Maultaschen mit Steinchampignons in Rahm 19,50 €

Spinatknödel,
Steinchampignons in Rahm, kleiner Salatteller 21,00 €

Ravioli mit Kartoffel-Parmesanfüllung,
Salbeibutter, kleiner Salatteller 21,00 €

Rote Bete- Kartoffelnocken
Rahmkohlrabi- Lauchgemüse 22,00 €

Aus dem Wasser

Gebratenes Filet vom Tennenbronner Bachsaibling
(Zucht Fam. Maurer, Tennenbronn, nicht Bio – dafür brutal regional)
Rahmkohlrabi- Lauchgemüse, 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 Himbeersorbet 9,50 €

Lauwarmes Schokoküchlein mit Vanilleeis 9,50 €

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:

Himbeere, Orange

3,50 € pro Kugel

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