

„Unser Menü“

Gebeiztes Filet vom Bachsaibling
(Zucht Fam. Maurer, Tennenbronn, nicht Bio
– dafür maximal regional)
Dill- Crème, Gurke, Romanasalat

Klare Tomatensuppe
mit Parmesannockerl und Basilikum

Filet vom Weiderind aus Tennenbronn
(nicht Bio, dafür maximal regional, von Ela's Hof auf dem Ramstein,
ganzjährige Weidehaltung, stressfreie Tötung durch Weideschuss)
Kräuterhaube, Portweinjus, Kartoffelrösti,
Pimientos di Patrón (Bratpaprika)

Crème Brûlée mit Himbeersorbet

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

Vegetarisches Menü

Schwarzwälder Ziegenfrischkäse
mit Honig glasiert, geschmolzene bunte Kirschtomaten,
Salatbouquet

Klare Tomatensuppe
mit Parmesannockerl und Basilikum

Spinatknödel
Steinchampignons in Rahm

Crème Brûlée mit Himbeersorbet

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

Menü der Woche

(Leber, Mark und Rindfleisch nicht Bio, dafür maximal regional,
vom Weiderind von Ela's Hof in Tennenbronn,
ganzjährige Weidehaltung, stressfreie Tötung durch Weideschuss)

Klare Rinderkraftbrühe mit Leber- und Markklößchen

nur die Suppe € 8,50

Burgunderbraten vom heimischen Weiderind

(18Std. Niedrigtemperatur- geschmort)

Pfannengemüse, Spätzle

1 Espresso mit einer Kugel Espressois

€ 39,00

Menü „Wild“

(Reh aus heimischer Jagd)

Ravioli von geschmortem Rehfleisch,

Pesto, Steinchampignons, Wildjus

Rehragout

Preiselbeeren, Dinkelspätzle, kleiner Salatteller

Dunkles- und weißes Mousse au Chocolat

im Gläschen

€ 39,00

Menü „Tennenbronn“

(Fleisch und Fisch nicht Bio)

Tatar vom Weiderind aus Tennenbronn

(nicht Bio, dafür maximal regional, von Ela's Hof auf dem Ramstein,
ganzjährige Weidehaltung, stressfreie Tötung durch Weideschuss)
mit getoastetem Brioche, Crème Fraiche und Salatbouquet

Filets vom Tennenbronner Bachsaibling
mediterranes Bohnengemüse, Anna- Kartoffel

Dunkles- und weißes Mousse au Chocolat
im Gläschen

€ 45,00

Vorspeisen

Schwarzwälder Ziegenfrischkäse mit Honig glasiert, geschmolzene bunte Kirschtomaten Kirschtomaten, Salatbouquet	15,00 €
Gebeiztes Filet vom Bachsaibling (Zucht Fam. Maurer, Tennenbronn, nicht Bio – dafür maximal regional) Dill- Crème, Gurke, Romanasalat	18,00 €
Ravioli von geschmortem Rehfleisch (Reh aus heimischer Jagd) Pesto, Steinchampignons, Wildjus	14,00 €
Tatar mit getoastetem Brioche, Crème Fraiche und Salatbouquet (nicht Bio, dafür maximal regional, von Ela's Hof auf dem Ramstein, Tennenbronn, ganzjährige Weidehaltung, um Stress für das Tier zu vermeiden wird es auf der Weide geschossen)	klein, Vorspeise 16,00 € gross, Hauptgang 26,00 €
Bunter Blattsalat mit Gurke, Tomate, Paprika und Radieschen	7,90 €

Suppen

Klare Kraftbrühe mit Flädle	8,90 €
Klare Tomatensuppe mit Parmesannockerl und Basilikum	9,50 €
Klare Rinderkraftbrühe mit Leber- und Markklößchen (Leber und Mark nicht Bio, dafür maximal regional, vom Weiderind von Ela's Hof in Tennenbronn)	8,50 €

Salatplatte (Hauptgangportionen)

mit Streifen vom Schweineschnitzel „Wiener Art“	22,00 €
mit in Butter gerösteten Maultaschen	19,00 €
mit gebackenem Camembert und Preiselbeeren	21,00 €

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

Cordon Bleu mit Bauernschinken und Bergkäse gefüllt

Pommes Frites

26,00 €

Münchner Schnitzel

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

Pommes Frites

24,00 €

Vom heimischen Weiderind

(nicht Bio, dafür maximal regional, von Ela's Hof auf dem Ramstein,
ganzjährige Weidehaltung, stressfreie Tötung durch Weideschuss)

Hausgemachte Maultaschen mit Steinchampignons in Rahm

19,00 €

Zwiebelrostbraten, Buschbohnen, Dinkelspätzle

36,00 €

Filet vom Weiderind aus Tennenbronn

Kräuterhaube, Portweinjus, Kartoffelrösti,

Piementos di Patrón (Bratpaprika)

42,00 €

Burgunderbraten (18Std. Niedrigtemperatur- geschmort)

Pfannengemüse, Spätzle

26,00 €

Vom Hohenloher Kalb

Cordon Bleu mit Bauernschinken und Bergkäse gefüllt

Pommes Frites

32,00 €

Vom Reh aus heimischer Jagd

Rehragout, Preiselbeeren, Dinkelspätzle 28,00 €

Vegetarisch

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

Zucchini Cordon Bleu mit Ziegenfrischkäse gefüllt
auf mediterranem Bohnengemüse, Kartoffelrösti 24,00 €

Aus dem Wasser

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

Filets vom Tennenbronner Bachsaibling
mediterranes Bohnengemüse, Kartoffelrösti 32,00 €

Zusätzliche Beilagen und Soßen

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

Dessert

Crème Brûlée mit Himbeersorbet	8,50 €
Mousse von der Zartbitterschokolade mit hausgemachtem Eierlikör	9,50 €
Dessertvariation (kleine Crème Brûlée, Himbeersorbet, weisses Mousse au Chocolat mit Aprikosensauce)	9,90 €
Himbeer- Joghurt Pana Cotta mit Schokoladeneis	9,50 €

Kleine Leckereien

Dunkles- und weißes Mousse au Chocolat im Gläschen	6,50 €
1 Kugel Zitronensorbet mit Winzersekt	7,50 €
1 Espresso und 1 Kugel Espressois	6,20 €

Unsere Eissorten aus eigener Herstellung

Milcheis:

Schokolade, Vanille, Espresso

Sorbet:

Himbeere, Weintraube rot (Merlot), Zitrone

3,50 € pro Kugel

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