

Unser Menü

Filet vom Tennenbronner Bachsaibling*,
mild gebeizt und kalt geräuchert,
Gurke, Dillcreme, Radieschenrelish, Feldsalat

Kartoffelcremesuppe,
Croûtons und Bärlauchpesto

Rinderfilet vom heimischen Weideochsen
mit Kräuterkruste, Portweinzwiebeln,
Kalbsjus, Gemüse der Saison, Süsskartoffelpüree

Crème Brûlée mit Waldbeerensorbet

Menü in 4 Gängen € 68,00
Menü in 3 Gängen (ohne Suppe) € 60,00

Vegetarisches Menü

Mit Honig glasierter Ziegenfrischkäse,
Rhabarberchutney, Feldsalat

Kartoffelcremesuppe,
Croûtons und Bärlauchpesto

Rote Bete- Knödel,
Gorgonzolarahm, Broccoli, Birne

Crème Brûlée mit Waldbeerensorbet

Menü in 4 Gängen € 49,00
Menü in 3 Gängen (ohne Suppe) € 42,00

Menü der Woche

Tatar vom heimischen Weideochsen
gepickelte Radieschen, Crème Fraîche, Feldsalat,
geröstetes Brioche

Filet vom Tennenbronner Bachsaibling*
auf der Haut gebraten,
cremiges Bärlauchrisotto mit halbgetrockneten Tomaten

Lauwarmer Zitronenkuchen
mit Orangensorbet und Meringue

€ 48,00

Menü „Tradition“

Klare Kraftbrühe
mit Flädle und Schnittlauch

„Paleron de Boeuf“
(klassischer franz. Rinderbraten aus dem Bugblatt
über 18 Std. bei niedriger Temperatur in Rotwein geschmort)
gerösteter Flädle- Serviettenknödel, glasiertes Gemüse

Dunkles und weisses Mousse au Chocolat
im Gläschen

€ 38,00

Vorspeisen, Suppen und Salate

Ziegenfrischkäse mit Honig glasiert Rhabarberchutney, Salatbouquet	14,50 €
Filet vom Tennenbronner Bachsaibling*, mild gebeizt und kalt geräuchert, Gurke, Dillcreme, Radieschenrelish, Feldsalat	16,00 €
Gefüllte Eier mit luftgetrocknetem Schinken, Chicoreesalat mit Senf- Honigdressing	12,00 €
Tatar vom heimischen Weiderind (ohne Eigelb) gepickelte Radieschen, Crème Fraîche, Feldsalat, geröstetes Brioche	18,00 €
Bunter Blattsalat mit Gurke, Radieschen, gepickeltem Gemüse und Kernen	7,90 €
Feldsalat mit karamellisierten Kürbiskernen und Croûtons	10,00 €
Klare Kraftbrühe mit Flädle	8,90 €
Klare Kraftbrühe mit hausgemachten Maultäschle und Schnittlauch	8,90 €
Kartoffelcremesuppe, Croûtons und Bärlauchpesto	9,50 €

Hauptgänge - Unsere Klassiker

Zu unseren Klassikern servieren wir wahlweise:

Spätzle oder Pommes Frites

Zwiebelrostbraten aus dem Rinderrücken (Dry Aged), 33,00 €

Wiener Schnitzel vom Weidekalb 32,00 €

Ragout vom Hohenloher Lamm 24,00 €

Cordon Bleu vom Schwäbisch Hällischen Landschwein
mit Bauernkäse vom Qulibrihof, Tennenbronn, und Bauernschinken gefüllt 26,90 €

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 €	Glasiertes Gemüse	5,00 €	Kalbsjus extra	2,50 €
				Kalbsjus als Nachservice	1,50 €

Hauptgänge

Filet vom Tennenbronner Bachsaibling *,
cremigtes Bärlauchrisotto mit halbdgetrockneten Tomaten

32,00 €

„Paleron de Boeuf“
(klassischer franz. Rinderbraten aus dem Bugblatt
über 18 Std. bei niedriger Temperatur in Rotwein geschmort)
gerösteter Flädle- Serviettenknödel

24,00 €

Rinderfilet vom heimischen Weideochsen
mit Kräuterkruste, Portweinzwiebeln,
Kalbsjus, Gemüse der Saison, Süsskartoffelpüree

39,90 €

Rib Eye Steak (Dry Aged) mit Cafè de Paris Butter,
Pommes Frites

38,00 €

Vegetarisch

Rote Bete- Knödel,
Gorgonzolarahm, Brokkoli, Birne

24,00 €

Hausgemachte Agnolotti del Plin
mit Kartoffel-Parmesanfüllung,
Steinchampignons gebraten mit Salbeibutter

22,00 €

Dessert

Crème Brûlée mit Waldbeerensorbet 9,50 €

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

Pana Cotta von weisser Schokolade mit Rhabarberkompott 9,50 €

Kleine Leckereien (kleinere Portionen)

Dunkles- und weisses Mousse au Chocolat im Gläschen 6,50 €

Lauwarmer Zitronenkuchen mit Orangensorbet und Meringue 6,50 €

Hausgemachtes Eis

3,50 € pro Kugel

Milcheis:
Schokolade, Vanille,

Sorbet:
Himbeere, Waldbeere, Orange, Rhabarber

Unser Restaurant ist nach der Bio-AHVV und den Kriterien von Bioland durch Kontrollstelle DE-ÖKO-006 zertifiziert.

* Die Saiblinge werden mit Quellwasser und Bio- zertifiziertem Futter aufgezogen, sind aber nicht Bio-zertifiziert