

Unser Menü

Filet vom Tennenbronner Bachsaibling*,
mild gebeizt und kalt geräuchert
gelbe Bete, Sauerampfercreme, Feldsalat

Kartoffelcremesuppe,
Croûtons und Bärlauchpesto

Kalbsrückensteak;
Café de Paris Sauce, Süsskartoffelpüree;
glasiertes Gemüse

Crème Brûlée mit Waldbeerensorbet

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

Vegetarisches Menü

Mit Honig glasierter Ziegenfrischkäse,
Kürbischutney, Feldsalat

Kartoffelcremesuppe,
Croûtons und Bärlauchpesto

Rote Bete- Knödel,
Gorgonzolarahm, Grünkohl, 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,
hausgebackenes Sauerteigbrot

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

€ 39,00

Vorspeisen, Suppen und Salate

Ziegenfrischkäse mit Honig glasiert Kürbischutney, Salatbouquet	15,00 €
Filet vom Tennenbronner Bachsaibling*, mild gebeizt und kalt geräuchert, Gelbe Bete, Sauerampfercreme	18,00 €
Hausgemachte Agnolotti del Plin mit Kartoffel-Parmesanfüllung, Salbeibutter, Steinchampignons	12,00 €
Tatar vom heimischen Weiderind (ohne Eigelb) gepickelte Radieschen, Crème Fraîche, Feldsalat, hausgebackenes Sauerteigbrot	19,00 €
Bunter Blattsalat mit gepickeltem Gemüse und Kernen	7,90 €
Endiviensalat mit Walnüssen und Apfel	9,50 €
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 (Färse, Dry Aged),
glasiertes Gemüse 38,00 €

Wiener Schnitzel vom Bioland- Weidekalb 34,00 €

Lammragout mit glasiertem Gemüse 28,00 €

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

Kalbsrückensteak; Café de Paris Sauce, Süsskartoffelpüree, glasiertes Gemüse	38,00 €
Filet vom Tennenbronner Bachsaibling *, cremiges Bärlauchrisotto mit halbgetrockneten Tomaten	32,00 €
„Paleron de Boeuf“ (klassischer franz. Rinderbraten aus dem Bugblatt über 18 Std. bei niedriger Temperatur in Rotwein geschmort) gerösteter Flädle- Serviettenknödel, glasiertes Gemüse	28,00 €
Rinderfilet vom heimischen Weideochsen unter der Pilzhaube, Portweinjus, glasiertes Gemüse, Anna Kartoffel	42,00 €

Vegetarisch

Rote Bete- Knödel, Gorgonzolarahm, Grünkohl, Birne	24,00 €
Alblinsenbratlinge, vegetarische Jus, glasiertes Gemüse, Süsskartoffelpüree	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 €

Der Klassiker „Coupe Danmark“
3 Kugeln Vanilleeis mit warmer Schokoladensoße und Sahne 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

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