

Unser Menü

Gebratenes Filet vom Bachsaibling * auf in Basilikumöl
geschmolzenen bunten Kirschtomaten,

Rucolasalat in Balsamicodressing

Tomatensuppe mit Pesto

Rosa gegarte Rehkeule*, Wildjus, gebratene Pilze*,
karamellierte Karotten, Kräuterknödel

Weißes Mousse au Chocolat mit Heidelbeeren
und Heidelbeermark

Menü in 4 Gängen € 59,00

Menü in 3 Gängen (ohne Suppe) € 52,00

Vegetarisches Menü

Ziegenfrischkäse mit Honig glasiert,
Rucolalsalat mit Kirschtomaten

Tomatensuppe mit Pesto

Zucchini Cordon Bleu auf mediterranem Gemüse,
Beurre Blanc

Weißes Mousse au Chocolat mit Heidelbeeren
und Heidelbeermark

Menü in 4 Gängen € 52,00

Menü in 3 Gängen (ohne Suppe) € 45,00

Menü des Tages

Mit Eigelb-Basilikumcreme gefüllte Eier,
Romanasalat mit Senfdressing,
luftgetrockneter Schinken

Flat Iron Steak mit Café de Paris- Sauce,
mediterranes Gemüse, Anna- Kartoffeln

Mousse von der Zartbitterschokolade
mit hausgemachtem Gewürzeierlikör

€ 39,00

Menü Rustikal

Klare Kraftbrühe mit Flädle und Schnittlauch

Zwiebelfleisch mit Kalbsjus und Dinkelspätzle
(In Streifen mit Zwiebeln gebratenes Siedefleisch vom Rind,
mit Kalbsjus serviert)

Mousse von der Zartbitterschokolade
mit hausgemachtem Gewürzeierlikör

€ 33,00

Vorspeisen

Bratkäse vom Qulibrihof Tennenbronn, Aprikosensenf,
bunte Blattsalate
12,00 €

Ziegenfrischkäse mit Honig glasiert,
Rucolasalat mit bunten Kirschtomaten
15,00 €

Mit Eigelb-Basilikumcreme gefüllte Eier,
Romanasalat mit Senfdressing,
luftgetrockneter Schinken
14,00 €

Gebrautes Filet vom Bachsaibling auf
in Basilikumöl geschmolzenen bunten Kirschtomaten,
Rucolasalat in Balsamicodressing
18,00 €

Suppen

Klare Kraftbrühe mit Flädle
8,90 €

Tomatensuppe mit Pesto
€ 9,50

Salate

Blattsalat mit Rohkost
7,50 €

Rucolasalat mit bunten Kirschtomaten,
Balsamicodressing, gehobelter Parmesan
11,00 €

Großer Blattsalat mit Rohkost und
Bratkäse vom Qulibrihof, Tennenbronn
18,00 €

Großer Blattsalat mit Rohkost und in Butter
geröstete hausgemachte Rindfleischmaultaschen
€ 18,50

Großer Blattsalat mit Schnitzelstreifen vom
Schwäbisch Hällischen Landschwein
€ 22,00

Unsere Klassiker

Zu unseren Klassikern (mit Ausnahme der Maultaschen)
servieren wir wahlweise:

Spätzle, Pommes Frites oder Anna- Kartoffeln

Dry Aged Zwiebelrostbraten mit Kalbsjus
34,00 €

Rehragout* mit Preiselbeeren
26,00 €

Wiener Schnitzel vom Bioland- Milchkalb
32,00 €

Cordon Bleu vom Schwein mit Käse vom Qulibrihof*
und Schwarzwälder Schinken gefüllt
26,00 €

Zwiebelfleisch mit Kalbsjus
(In Streifen mit Zwiebeln gebratenes Siedefleisch vom Rind)
19,00 €

Hausgemachte Rindfleischmaultaschen
mit Steinchampignons in Rahm
17,00 €

Vegetarisches

Zucchini Cordon Bleu auf mediterranem Gemüse,
Beurre Blanc, Anna- Kartoffel
24,00 €

Spinatknödel mit in Basilikumöl geschmolzenen
Kirschtomaten, Parmesan, kleiner Salatteller
21,00 €

Kreatives

Dry Aged Rib Eye Steak (mind. 250 g)
mit Cafè de Paris Butter, Speckbohnen,
Kalbsjus, Anna- Kartoffeln
39,00 €

Flat Iron Steak mit Cafè de Paris- Sauce,
mediterranes Gemüse, Anna- Kartoffeln
29,00 €

Rosa gegarte Rehkeule*, Wildjus, gebratene Pilze*,
karamellierte Karotten, Kräuterknödel
34,00 €

Gebratener Bachsaibling*, hohl ausgelöst und mit Kräutern gefüllt,
mediterranes Gemüse, Zitronenbutter, Anna- Kartoffel
32,00

Sonstige Beilagen:

Pommes Frites 4,80 €

Dinkelspätzle 5,00 €

Anna Kartoffeln 5,00 €

Glasiertes Gemüse 5,00 €

Speckbohnen 5,00 €

Rahmsöße 3,00 €

Kalbsjus extra € 2,50

Kalbsjus als Nachservice € 1,50

Dessert

Mousse von weißer Schokolade
mit Heidelbeeren und Heidelbeermark
9,50 €

Crème Brûlée mit Erdbeersorbet
9,50 €

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

Unsere Eissorten aus eigener Herstellung

Milcheis:

Schokolade, Vanille

Sorbet:

Himbeere, Erdbeere
3,50 € pro Kugel

Sonstige Hinweise

Unser Restaurant ist zertifiziert nach EG-ÖKO VO und den Kriterien Bioland
von Bioland durch Kontrollstelle DE-ÖKO-006

* Die Saiblinge werden nach Bio Kriterien mit Quellwasser aufgezogen, sind
aber nicht Bio-zertifiziert

* Der Qilibrihof befindet sich im Moment noch in Umstellung auf den
ökologischen Landbau

* Das Reh stammt von heimischen Jägern (Wildfang) und ist
daher nicht Bio-zertifiziert

*Die Pfifferlinge sind aus heimischer Wildsammlung und daher
nicht Bio- zertifiziert)