

Aperitifs

Champagner Louis Roederer	0,1 l	€	15,00
Secco „Weisser Sommer“	0,1 l	€	5,00
Alkoholfrei “Lady in Red”	0,2 l	€	5,00
Amontillado Sherry Bod. Hidalgo 5 cl		€	5,00
“Port” Likörwein			
Weingut G.A. Heinrich	5 cl	€	5,00

Romantik-Menü

Ab 2 Personen

Karamelisiertes Sandwich
von der Gänseleber
mit Amontillado-Sherry



* Hummerrahmsuppe



Hohenloher Rinderfilet
in Rotweinbutter mit
Gemüse und Kartoffelbaumkuchen



Haselnusstorte von der Amalfiküste
mit Orange und Kaffee-Eis

3-Gang-Menü (ohne *) € 49
4-Gang-Menü € 64

Vorspeisen

Ziegenkäse mit Parmaschinken
und Lavendelhonig auf Feige
€ 16,00

Variation vom Saibling
mit Apfel und Roter Bete
€ 19,00

Bunte Blattsalate
mit gebratener Entenbrust
€ 18,00

Mieral-Taubenbrust
mit legiertem Kürbis
€ 24,00

Suppen

Kürbiscreme
€ 7,50

Hummerrahmsuppe
€ 12,00

Bekannt und Beliebt

Lachsschnitte in Lauchkruste
auf Tomaten, Zucchini
und Spaghettini
€ 21,00

Heilbutt mit Muscheln,
Pak Choi und Safranrisotto
€ 27,00

Kalbsrücken mit Parmesan-Brioche-Kruste
mit Rahmlauch und feinen Nudeln
€ 24,00

Unser Schwäbischer Trollingerbraten
mit Schwarzwurzeln und Serviettenknödeln
€ 18,00

Rücken vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein
auf Linsen und Spätzle
€ 21,00

Für 2 Personen

Entrecôte Double von der Hohenloher Färs
mit Gemüse und Kartoffelbaumkuchen
€ 58,00