

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

Fischblätter vom Kabeljau
mit Tomate und rotem Pfirsich
auf Fenchel und Safranmayonaisse



* Unser Kaninchen im Gemüsegarten
auf Kichererbsenpüree
Apfel und zweierlei Zwiebel



Filet von der Hohenloher Färse
mit Steinpilzen, Auberginentartar
und kartoffelbaumkuchen



Orangen-Nougateistörtchen
mit Zitrusfrüchten
und Schokoladen-Rum-Gelee

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

Vorspeisen

Unsere Fischblätter vom Kabeljau
mit Tomate und rotem Pfirsich
auf Fenchel und Safranmayonnaise
€ 18,00

Gelee von grünen Bohnen mit eingelegten Gemüsen
auf Schwarzwurst und Kartoffelbaumkuchen
€ 17,00

Ziegenkäse mit Parmaschinken
und Lavendelhonig auf Feige
€ 16,00

Suppen

Consomme von Pfifferlingen
€ 8,50

Kürbiscreme
€ 7,50

Bekannt und Beliebt

Lachsschnitte auf Borschtschgemüse
mit Wasabi
€ 22,00

Seeteufelmedaillon in Rosmarin gebraten
auf Tomaten-Perlgraupenrisotto und Fenchel
€ 24,00

Zander auf Gulaschsaft
mit Kichererbsenpüree und Salzzitronencracker
€ 27,00

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

Unser Schwäbischer Trollingerbraten
mit Rahmkohlrabi und Serviettenknödeln
€ 19,00

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

Für 2 Personen

Entrecôte Double von der Hohenloher Färsche
mit Gemüsen und Kartoffelbaumkuchen
€ 58,00