

Unsere Menüempfehlung

Cremesuppe von Blumenkohl und Cheddar
mit Vindaloo-Twister
Cream of cauliflower and cheddar with vindaloo-twister

2018 Ingelfinger Hoher Berg
Cuvée Fass NO. 1
0,1 l 4,00

Geschmorte Ochsenbacken mit Buchenpilze und Trüffelkartoffelpüree
Braised ox cheeks with mushrooms and truffle potato püree

2018 Ingelfinger Hoher Berg
Portugieser Reserve
0,1 l 5,30 €

Winterliches Eton Mess
Earl-Grey-Birne, Zitronencreme, Beeren
Bisquit-Mascarpone-Röllchen und Meringue
Winter Eton Mess- earl-grey-pear, lemon cream, berries, mascarpone-biscuit and meringue

2018 Riesling Kabinett Große Lage
Fürst Hohenlohe, Öhringen
0,1 l € 5,00

3 - Gang Menü € 32,50

Vegane Menüempfehlung

Kokos-Curry-Cremesuppe
Cream of coconut and curry

2018 Ingelfinger Hoher Berg
Cuvée Fass NO. 1
0,1l 4,00

Risotto mit verschiedenen Waldpilzen
und grünem Salat
**Risotto with forest mushrooms
and leaf salad**

2018 Ingelfinger Hoher Berg
Silvaner Reserve
0,1l 4,50

Dreierlei von hausgemachten Sorbets
Variation of house made sorbets

2018 Riesling Kabinett Große Lage
Fürst Hohenlohe, Öhringen
0,1l € 5,00

3 - Gang Menü € 28,50

Suppen

Rinder-Consommé mit Fleischklößchen und Flädle Beef consommé with meat dumplings and flatbread	€ 6,80
Crèmesuppe von Blumenkohl und Cheddar mit Vindaloo-Twister Cream of cauliflower and cheddar with vindaloo-twister	€ 7,50
Kokos-Curry-Crèmesuppe mit Sesambrot Cream of coconut and curry with sesame bread	€ 7,50

Salate & Vorspeisen

Gemischter Beilagensalat Mixed side salad	€ 6,00
Antipasti-Teller mit Knoblauch-Baguette Antipasti plate with garlic baguette	€ 12,90
Räucherlachs mit marinierten Kartoffelbällchen und Sauce Tartare Smoked salmon with marinated potato balls and sauce tartare	€ 13,50
Hirschterrine mit Chorizo-Mayonnaise Mixed Pickles und Wildkräutersalat Deer terrine with chorizo mayonnaise, mixed pickles and wild herbs salad	€ 13,90

Rustikales

Hausgemachte schwäbische Maultaschen auf Kartoffelsalat Homemade "swabian Maultaschen" on potato salad	€ 13,50
Cordon Bleu vom Schwein mit großem Salat Pork cordon bleu with big salad	€ 16,90
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilienkartoffel und kleinem Salat Escalope of veal "Viennese style" with parsley potatoes and small salad	€ 20,50
Geschmorte Ochsenbacken mit Buchenpilze und Trüffelkartoffelpüree Braised ox cheeks with mushrooms and truffle potato püree	€ 20,50

Hauptgänge

Saltimbocca vom Hähnchen
mit getrockneten Tomaten gefüllt dazu Tagliarini und Ratatouille
Chicken saltimbocca stuffed with dry tomato with tagliarini and ratatouille € 19,50

Rosa gebratene Schweinelende und geschmorte Schweinebacke
mit schlesische Kartoffelknödel, Sauerkraut-Wirsing-Roulade
und Apfel-Zwiebel-Creme € 21,50
**Pink pork tenderloin and braised pork cheeks with silesien potato dumplings
sauerkraut-savoy-roulade and apple-onion-jam**

Schwäbischer Zwiebelrostbraten
mit Winter-Gemüse und hausgemachten Spätzle € 23,50
Swabian "Zwiebelrostbraten" Beef with onions with vegetables and homemade swabian noodles

Rosa gebratenes Lammkarree mit Zucchini, Ackerbohnen
Tomatenmarmelade und Kartoffel-Selleriepüree € 27,50
Pink fried lamb karee with courgette, beans, tomato jam and potato celeriac mash

Rinderfilet von heimischen Rindern
mit sautiertem Spinat, Buchenpilze, Blauschimmelkäse-Mousse
und grüner Pfeffer-Cognacsoße € 36,50
**Beef tenderloin of local beef
with sauted spinach, mushrooms, blue cheese mousse and green pepper cognac sauce**

Fischgerichte

Gegrilltes Lachsfilet
mit Spargel-Bratkartoffeln und Mandarinen-Hollandaise € 20,50
Grilled fillet of salmon with asparagus-fried potatoes and mandarin hollandaise

Gedämpftes Filet vom Winterkabeljau
mit Gemüsegratin und Wirsing-Apfelrahm € 23,50
Steamed fillet of winter cod with vegetables gratin and savoy-apple cream sauce

Vegetarisch

Gefüllte Conchiglioni mit Spinat und Gorgonzola-Sauce € 15,50
Stuffed Conchiglioni with spinach and gorgonzola sauce

Vegan

Risotto mit verschiedenen Waldpilzen und grünem Salat € 15,50
Risotto with forest mushrooms and leaf salad

Desserts

Dreierlei von hausgemachten Sorbets Variation of house made sorbets	€ 8,50
Lauwarmer Schokoladen-Walnuss-Brownie mit Silvaner Sekt-Beeren-Terrine und Vanilleeis Lookwarm chocolate nuts brownie with sparkling wine-berries-terrine and vanilla ice cream	€ 8,50
Winterliches Eton Mess Earl-Grey-Birne, Zitronencreme, Beeren Bisquit-Mascarpone-Röllchen und Meringue Winter Eton Mess- earl-grey-pear, lemon cream, berries, mascarpone-biscuit and meringue	€ 8,50
Käse-Variation mit Traubensenf und selbstgemachtem Früchte-Brot Cheese variation with grapes mustard and homemade fruits bread	€ 10,50

Eis

Cup Danmark

3 Kugeln Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce und Schlagsahne 3 scoops of vanilla ice cream with hot chocolate sauce and whipped cream	€ 7,50
---	--------

Heiße Liebe

3 Kugeln Vanilleeis mit heißer Himbeersauce und Schlagsahne 3 scoops of vanilla ice cream with hot raspberry sauce and whipped cream	€ 7,50
---	--------

Fürst - Pückler - Eis

1 Kugel Schokoladeneis 1 Kugel Erdbeereis 1 Kugel Vanilleeis und Schlagsahne 1 scoop of chocolate ice cream, 1 scoop of strawberry ice cream, 1 scoop of vanilla ice cream and whipped cream	€ 7,50
---	--------

Kaffee

Espresso	€ 2,60
Tasse Kaffee	€ 3,00
Cappuccino	€ 3,20
Milchkaffee	€ 3,80
Doppelter Espresso	€ 4,20

