



Soirée française

Rindertatar

Wachtelei – Tramezzini - Kapernbutter

Tartare de boeuf - Oeuf de caille – Tramezzini – beurre de câpres

2022 Cuvée Laura | Viognier & Grenache blanc & Marsanne | Domaine Roger Perrin | Côte du Rhône
35° | Sauvignon blanc – Mirabellen – Blüten | Manufaktur Jörg Geiger | Württemberg | Deutschland

Zwiebelsuppe

Le Vigneron mit Marc de Gewürztraminer

Soupe à l'oignon - Le Vigneron avec Marc de Gewürztraminer

2022 Sancerre « La Moussiere » | Sauvignon blanc | Domaine Alphonse Mellot | Loire
32° | Riesling – Apfel – Kräuter | Manufaktur Jörg Geiger | Württemberg | Deutschland

Filet Mignon

Pommes parisiennes – Morcheln – Trüffel – Café de Paris

Filet mignon - Frites parisiennes – morilles – truffes – Café de Paris

2022 Santenay-Gravières | Premier Cru | Pinot Noir | Domaine Roger Belland | Burgund
Edition Zwölberich | Cuvée Réserve | Holzfassgereift | Frühburgunder – Spätburgunder – Dornfelder – Regent
Gewürze – Blüten | Manufaktur Jörg Geiger | Württemberg | Deutschland

Tarte Tatin

Calvadoseis

Tarte Tatin - Glace au Calvadose

2020 Château Rieussec | Carmes de Rieussec | Sauternes | Sémillon & Sauvignon blanc & Muscatelle | Bordeaux
Neuland Secco weiß | Weinmanufaktur Ingelfinger Fass | Württemberg | Deutschland

Menü € 99 inkl. korrespondierende Getränkebegleitung

Menü € 72 ohne Getränke



Vorspeisen

Rindertatar € 26

Wachtelei – Tramezzini - Kapernbutter

Tartare of beef – egg of quail – Tramezzini – butter of capers

Ceviche € 24

Lachs - Thunfisch – Kabeljau

Radieschen – Avocadocreme - Wakame

Ceviche of salmon & tuna & cod fish – radish – avocado - wakame

Suppen

Spargelcremesuppe € 10

Spargelragout

Cream soup of asparagus – ragout of asparagus

Zwiebelsuppe € 14

Le Vigneron mit Marc de Gewürztraminer

Soup of onions – Munster cheese

Vegetarisch

Spargelrisotto € 24

zweierlei Spargel – weiß & grün - Parmesan

Risotto of asparagus – white & green – Parmesan cheese

Fisch

Ganze gebratene Scholle € 29

Flusskrebs-Kapernbutter - Butterkartoffelgratin

Roasted plaice – crayfish – capers – gratin of butter & potatoes

In allen Gerichten können die 14 Allergene enthalten sein.
Bitte sprechen Sie unsere Servicemitarbeiter*innen an.



Fleisch

Schwäbischer Zwiebelrostbraten € 33

saisonales Gemüse – Spätzle – Zwiebeln - Jus

Swabian roastbeef - vegetables - Spaetzle – onions - jus

Maispoularde “Supreme” € 29

Penne – Basilikumpesto – Tomaten - Rucola

Spring chicken – noodles – pesto of basil – braised tomatoes - rocket

Filet Mignon € 38

Pommes parisiennes – Morcheln – Trüffel – Café de Paris

Filet mignon – baked potatoes – morel – truffles – Café de Paris

Kalbsschnitzel € 31

Bratkartoffeln - Salat

Escalope of veal – roasted potatoes – salad

Specials

bœuf de Hohenlohe

Dry Aged Porterhouse ca. 1200 Gramm € 51 pro Person | per person

für zwei Personen | for two persons

Pommes frites – Grillgemüse – Sc. Bearnaise

Dry aged Porterhouse – chips – vegetables – Sc. Bearnaise

Schwäbisch Hällisches Landschwein

Dry Aged Tomahawk € 43

gebackene Kartoffeln – Grillgemüse - Teufelssoße

Dry aged Tomahawk – local pork – baked potatoes – vegetables – sweet-spicy sauce

In allen Gerichten können die 14 Allergene enthalten sein.
Bitte sprechen Sie unsere Servicemitarbeiter*innen an.



Spargel

Halbes Pfund deutscher Stangenspargel € 24

wahlweise mit Kartoffeln oder Flädle

Sauce Hollandaise oder flüssiger Butter

Half pound asparagus – potatoes or pancakes – sauce hollandaise or melted butter

mit Rumpsteak € 18

with rump steak

mit zweierlei Schinken € 9

with two kinds of ham

mit Kalbsschnitzel € 16

with escalope of veal

Desserts

Erdbeerclafoutis € 12

Erdbeere – Rhabarber – Minze – Schokolade - Pistazie

Clafoutis of strawberries – rhubarb – mint – chocolate - pistachio

Tarte Tatin

Calvadosseis € 12

Tarte Tatin – ice cream of apples



Weinempfehlung des Monats

Weiß

2023 Grauburgunder

Réserve Weingut Kress | Baden / Bodensee

0,1 L € 8 // 0,25 L € 14 // 0,75 L € 39

Zibipfiquibelle um eine Reserve aus Muvanüter.

Der Grauburgunder Reserve kommt mit einem ganz eindeutigen Geschmack von Zibipfiquibelle daher, ein Geschmack zwischen Zitrone, Birne, Pfirsich, Quitte und Mirabellen, dass die Holzfassnote um Vanille, Nüsse, Kräuter und Muskat spielerisch leicht aus ihrer Reserve lockt.

2024 Weisser Burgunder & Chardonnay***

Weingut Stern | Pfalz

0,1 L € 7 // 0,25 L € 13 // 0,75 L € 35

Der Weisse Burgunder liefert dieser Cuvée viel Frische, gelbe Früchte und eine feine Säure.

Der Chardonnay komplettiert diesen Weißwein und bringt Würze, Cremigkeit und Fülle!!

Vielfältiger Begleiter zu vielerlei Speisen.

Rot

2021 Ronco Nolè

Cabernet Sauvignon & Merlot & Refosco

di Lenardo | Friaul / Italien

0,1 L € 7 // 0,25 L € 13 // 0,75 L € 35

Es dominiert der Charme, die Tannine sind weich, das Holz gibt eine schöne Würze. Der Ronco Nole hat eine intensive rubinrote Farbe. Aromatisch erinnert er an Pflaumen, rote Beeren, Kakao und Vanille. Am Gaumen zeigt er sich mit geschmeidiger Fülle, die Tannine sind weich, insgesamt ein wunderschön runder und intensiver Geschmackseindruck, der in einem langanhaltenden Finale endet.

2019 Finca Monasterio

Tempranillo

Baron de Ley | Rioja / Spanien

0,1 L € 9 // 0,25 L € 16 // 0,75 L € 43

Finca Monasterio ist der Prestigewein der Bodega Barón de Ley. Nach der Gärung für 18 Monate in französischer Eiche veredelt, ruhte er anschließend für weitere 6 Monate im großen Holzfass, um so seinen fruchtigen Charakter zu bewahren. Der Wein präsentiert sich in einer intensiv-kirschroten Farbe. Bereits bevor das Glas geschwenkt wird, lässt er Anklänge von geröstetem Kaffee, von Zimt und Nelke erkennen, die später um Zedern- und Muskatnussaromen ergänzt werden.

In allen Gerichten können die 14 Allergene enthalten sein.
Bitte sprechen Sie unsere Servicemitarbeiter*innen an.



KEIN
GENUSS
IST VORÜBERGEHEND.
DER EINDRUCK,
DEN ER HINTERLÄSST,
IST BLEIBEND.

Johann Wolfgang von Goethe

Wir legen großen Wert auf die Qualität und Regionalität unserer Produkte.

Unsere Partner sind:

Herbsthäuser Brauerei – Herbsthausen

Winzer aus den deutschen Weinanbaugebieten & der ganzen Welt

Kaffee – Spezialhaus Hagen - Heilbronn | Tee - Bioteaque | Getränke MEXXs – Niedernhall

Victoria Weine – Bad Mergentheim | Haus der guten Weine – Georg Hack – Meersburg

Vinothek Haberer – Unterkirnach | Genusshaus Lehner - Crailsheim | Chef's Culinar

Bäckerei Heussler - Ingelfingen | Beck – Spanferkelspezialitäten – Neu-Kupfer

Metzgerei Schäfer - Forchtenberg | Büffel Bill – Singen | Unterländer Spargel – Neuenstadt am Kocher

Möhler Muthof Eierprodukte - Forchtenberg | Käsecke Waltmann - Erlangen

Waldfrüchte Schmidt - Schwandorf | LBV | Frische Paradies | Bos Food | Resch & Frisch

S & G Fruchthandel | Hoflädle Ochsental – Fam. Franz – Mulfingen / Ochsental

Wein Wolf | Lobenberg^s – gute Weine | Bäuerliche Erzeugergemeinschaft - Schwäbisch Hall

Restaurantzeiten

12 Uhr bis 14 Uhr | Küchenannahmezeit

18 Uhr bis 21 Uhr | Küchenannahmezeit

Das Restaurant schließt um 23 Uhr

In allen Gerichten können die 14 Allergene enthalten sein.
Bitte sprechen Sie unsere Servicemitarbeiter*innen an.