



Vorspeisen

Carpaccio vom Angus Rind Angus Rind / Limette / Olivenöl / gehobelter Parmesan Vegetarisches Tempura	16 €
Gemischter Saison Salat Blattsalate / Rohkost / Joghurt-Kräuter Dressing / Kernle und Kracherle	7 €
Emmer Risotto Trollinger / Tomaten / Basilicum / gegrillte Salami Calabrese	14 €
Hausgemachte Ravioli Lassen Sie sich die heutigen frisch zubereiteten Ravioli empfehlen	12 €
Klare Kraftbrühe vom Tafelspitz Schmorbraten-Maultäschle / Wurzelgemüse	7 €

Hauptspeisen

Rinder Entrecôte mit Meerrettichkruste Rotwein Preiselbeeren Jus / Rosmarin Kartoffeln / Marktgemüse	29 €
Geschnetzeltetes vom Entrecôte Pommerysenf Sahne Soße / hausgemachte Nudeln / Marktgemüse	26 € kleinere Portion 24 €
Schnitzel von Schwäbisch Hällischen Bio Schwein Panko Kräuter Panade / Spargel-Karotten Gemüse / Kartoffeln	22 € kleinere Portion 20 €
Roulade von der Maishähnchen Brust Mozzarella / Schwarzwälder Schinken / Tomaten Pesto / Shiitakipilze Spätzle / Marktgemüse	24 €
Piccata al limone Kalbskeule / Zitronen Soße / knusprige Kapernäpfel hausgemachte Nudeln / Blattspinat	26 € kleinere Portion 24 €

Vegetarisch

Vollkorn – Dinkel Bratling

Frühlingsgemüse / Frischkäse Kräutersoße / neue

Kartoffeln

20 €

kleinere Portion 18 €

Feinschmecker Menü

Gruß aus der Küche

*

Carpaccio von Sashimi Thunfisch

Sesamöl / Limette / Riesencrevette / gegrillter Trevisana

17 €

**

Topinambur Sahnesuppe

Avocado-Tartar / gerösteter Pancetta

9 €

Als kleines Fischzwischengericht:

Seeteufel Medaillon im Wirsingblatt gedämpft

Zitronengras-Sahne Soße / Venere Reis

17 €

Tournedo vom Rinderfilet mit geschmorter Kalbshaxe

sautiertes Frühlingsgemüse

hausgemachte Pommes Frites / Petersilienwurzel-Chips

36 €

Variation von Hohenlohener Bio Käse

gehobeltes Feigenbrot / Trauben

12 €

oder

Pimontesisches Torrone Parfait & weißes Schokoladeneis

mit warmen Waldbeeren

9 €

Das Feinschmecker Menü 79 €

Das Feinschmecker Menü ohne Fisch 62 €

Frühlings Menü

Bukett von Frühlingsalat Sauerkirsch-Balsamico Vinaigrette / gebratenes Pilz Potpourri **	9 €
„Linsen mit Spätzle“ Schwäbisch Hällisches Schweinesteak / Alb Leisa Linsen Schwarzurst Tempura / Dunkelbiersoße ***	23 €
Panna Cotta Joghurteis / Pistazie / Blutorange	9 €
Das Menü in 3 Gängen 37 €	
Dazu empfehlen wir ein Waldhaus Craft Beer „Hopfenzauber“	0,33 4,20 €

Sie können die Gerichte aus den Menüs, auch einzeln bestellen

Preise sind in Euro und incl. 19 % Mehrwertsteuer

Sprechen Sie uns an, wenn Sie von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind.
Wir haben für Sie eine separate Allergiker Karte vorbereitet
Die Speisen sind alle hausgemacht ohne Zusatzstoffe und Geschmacksverstärker.
Preise sind in Euro und incl. 19% Mehrwertsteuer