

- Beispiel - Sonntagskarte

Vorspeisen und Suppen

Fränkische Weinsuppe mit Zimtkracherle 8,00 €

Bunter Gartensalat mit Brotchips 8,00 €

Unsere Fischsuppe „nach Art der Taubermatrosen“ mit Sesamknusper 11,80 €

Karamellierter Ziegenkäse mit Taubertäler Linsen und Zupfsalätle 14,50 €

Entenleberterrinen mit schwarzen Walnüssen, Schätze aus dem Einmachkeller 14,50 €

Hauptgänge

Rotbarschfilet mit Wildkräutern gebraten
Silvanerschäum, Gartengemüse und Schwenkkartoffeln 27,00 €

Geschwenkte Pfifferlinge in Kräuterrahm
Dörrtomaten und Knödeltaler 19,80 €

Schwäbisch Hällischer Schweinerücken mit Baumpilzen
Gartengemüse und Spätzle 19,80 €

Filet und Schulter vom „Böff de Hohenloh“ gebraten und geschmort in Tauberschwarz
Märktlegemüse und Grüne Knöpfe 32,00 €

Ochsenschulter vom „Böff de Hohenloh“ geschmort in Tauberschwarz
Märktlegemüse und Grüne Knöpfe 22,50 € kleine Portion 18,90 €

Dessert und Käse

Trio von Heumilchkäse aus der Dorfkäserei Geifertshofen und Geiztraubengelee 13,50 €

Schokoladenmousse mit eingelegten Aprikosen & Erdbeersorbet 10,00 €

Orangeneisparfait mit Himbeeren 10,00 €

Crème Brûlée als 3 sehr kleine Versucherle 6,50 €



FEINSCHMECKER MENÜ

Dieses Menü wird tischweise serviert.

4 elegante Gänge nach Tagesempfehlung für 65 €

Zucchiniblüte – Rotbarsch - Filet und Schulter - „Trifle“ von Mohn und Aprikosen