

Beispielkarte

Sonntagskarte

- Serviert in unserem Gewölberestaurant -

Vorspeisen

Kartoffelsuppe mit Pfifferlingen und Kräutern 8,00 €

Bouillon „Böff“ mit Kräutern, Gemüse und Schwäbisch-Hällischen Maultaschen 8,00 €

Bunter Gartensalat 8,00 €

Unsere Fischsuppe mit Fischstücke „nach Art der Taubermatrosen“ 14,00 €

Sternanisgebeizte Lachsforelle mit Meerrettichschmand und Zupfsalátte 17,50 €

Unser kleines Sonntagstischmenü - tischweise serviert

I.

Zanderschnitte „als Zwiebelrostbrátte“ mit Schalotten und Bio-Alblinsen
Senfkohl und Silvanerschäum

II.

Rinderschulter „Böff de Hohenloh“ auf 2 Arten:
„Tradition“ in Tauberschwarz geschmort, „Modern“ in Olivenöl konfiert
Pfifferlinge, Navetten, Frühlings Erbsen und Schupfnudeln in Bröselbutter

III.

Beschwipster Mandelbiskuit mit Kokosblütenknusper
Sommerbeeren, Schwedenmilch, Sauerrahmeis und Yuzugel

57,00 € p.P. bei tischweiser Bestellung, ansonsten 62,00 €

Hauptgänge

Fischteller nach Empfehlung 27,00 €

Schwäbisch Hällische Schweinebäckle in Rosmarin-Mandelbutter
Märktlegemüse und Dinkelspätzle 24,50 €

Rinderschulter „Böff de Hohenloh“ auf 2 Arten:
„Tradition“ in Tauberschwarz geschmort, „Modern“ in Olivenöl konfiert
Pfifferlinge, Navetten, Frühlings Erbsen und Schupfnudeln in Bröselbutter 35,00 €

Ricotta-Spinatknödel mit Salbeibutter und Parmesan
Pfifferlinge, Dörrtomaten und Märktlegemüse 22,00 €

Dessert und Käse

Heumilchkäse aus der Dorfkäserei Geifertshofen und Geiztraubengelee 14,50 €

Beschwipster Mandelbiskuit mit Kokosblütenknusper
Sommerbeeren, Schwedenmilch, Sauerrahmeis und Yuzugel 18,50 €

Crème Brûlée Versucherle mit Sorbet 12,50 €