

Beispielkarte

Sonntagskarte

- Serviert in unserem Gewölberestaurant -

Vorspeisen und Suppen

Bouillon „Böff“ mit Kräutern, Gemüse und Schwäbisch-Hällische Maultaschen 8,50 €

Hokkaido Kürbissuppe mit Ingwer, Ricottamaultäsche, Öl & Kerne 10,00 €

Sternanisgebeizte Fjordforelle mit gehobeltem Fenchel, Grapefruitfilet & Wildkräuter 18,50 €

Entenleberterrinen mit schwarzen Walnüssen und Konfits 18,50 €

Unser kleines Sonntagstischmenü - tischweise serviert

I.

Zanderfilet und Wildgarnelentartar aus dem Limonendampf
Safran-Curryschaum, Ofengeschmorter Sellerie, Grünkern á la cous-cous

II.

Hüfte und Schulter vom „Böff de Hohenloh“
Gebraten und geschmort in Tauberschwarz
Herbstpilze, Märktlegemüse & Spätzle

III.

Sanddorn und Buttermilch als „Panna Cotta“ mit Boxberger Boskop
Kornellkirschenmark, karamellisierte Walnüsse, Maronenschaum und Birnensorbet

55,00 € p.P. bei tischweiser Bestellung, ansonsten 60,00 €

Hauptgänge

Schwäbisch-Hällische Maultaschen
Märktlegemüse und Pilzrahmsößle 20,00 €

Zanderfilet und Wildgarnelentartar aus dem Limonendampf
Safran-Curryschaum, Ofengeschmorter Sellerie, Grünkern á la cous-cous 29,50 €

Hüfte und Schulter vom „Böff de Hohenloh“, gebraten und geschmort in Tauberschwarz
Herbstpilze, Märktlegemüse und Spätzle 33,50 €

Odenwälder Ziegenkäse im Strudelblatt gebacken
Haselnusstofu, Dörrtomatenreduktion, Herbstpilze, Märktlegemüse & Grüne Knöpf 29,00 €

Rehfilet aus Karlsberger Jagd in Rotwein-Schalottensoße
Herbstpilze, Märktlegemüse und Spätzle 36,50 €

Dessert und Käse

Heumilchkäse aus der Dorfkäserei Geifertshofen und Geiztraubengelee 14,50 €

Knusperriegel von Steinmühlennougat und „Valrhona“ Schokolade
Gewürzzwetschgen und Himbeer-Hasisorbet 16,50 €

Sanddorn und Buttermilch als „Panna Cotta“ mit Boxberger Boskop
Kornellkirschenmark, karamellisierte Walnüsse, Maronenschaum und Birnensorbet

Mangosorbet mit marinierten Blaubeeren 6,50 €