

Beispielmenü

Die Küchengrüsse

Unser Rukola Dinkelbrot mit Rotwein-Schalottenbutter
Spargelcocktail „Cru“ mit Waldmeister und Wildpfefferbeisser von Jäger Harald

I.

Marinierte Uffenheimer Spargelspitzen mit Champagnervinaigrette
Wildkräutersalat & Weikersheimer Bucheckern

Zur Wahl mit:

Sternanisgebeizter Lachsforelle mit Meerrettich-Mostrichkrem

oder

Entenleberparfait „vrai“ mit schwarzer Walnuß

oder

Mozarella Bufala mit Datteltomaten

II.

Doradenfilet mit Cedro -Salzzitrone und Ducca gebraten, Holunderkapern
Silvanerschaum, Buchweizenbulgur „Vadouvan“, gehobelter Fenchel

III.

Wildgarnele mit kräftigem Aufguß von Krustentieren
Erbsen Allerlei und Schrozberger Quark-Limonennocken

IV.

Duo vom Alblamm, Haxe & Rückenfilet in Rosmarin-Pfefferjus

oder

Filet und Schulter vom Böff de Hohenloh
Gebraten und geschmort in Tauberschwarz

oder

Langenburger Schafskäsestrudel „Rabiola“

dazu servieren wir jeweils

Pfifferlinge, Grünspargel, Navetten und Radieschen, Schupfnudeln in Bröselbutter

IV.

„Panna Cotta“ von Holunderblüten & Buttermilch
Marinierte Gartenbeeren, Blutorangensorbet

Menü 3-Gänge 69,00 € Menü 4 Gänge 86,00 € Menü 5 Gänge 104,00€

Vorspeise 18,50 €

Hauptgang Böff de Hohenloh oder Lamm 38,00 € Schafskäse 32,00 € Dessert 15,00 €