

Sonntagsmenü mit Wahlmöglichkeiten ☺

Hausgebackenes Brot mit Rotwein-Schalottenbutter
Kleines Küchengüßle

I.

Mozarella „Bufala“ mit Fichtennadelpesto und Kompott von
Nachtschattengewächsen

oder

Spessart-Forellenfilet „Matjes-Style“ Apfelkompott & Meerrettich

oder

Hohenloher Rinderschinken mit Ananaschutney

jeweils serviert mit

Gehobeltem Fenchel in Champagnervinaigrette, Zupfsalate mit Wildkräutern

II.

Kleines Gemüserisotto mit Filet vom Bio Freilandhuhn

III.

Hüfte und Schulter vom Hohenloher Rind
Gebraten und geschmort in Tauberschwarz

oder

Nordsee Heilbutt mit Salzzitrone, Holunderkapern , Ducca, und Verjus

dazu servieren wir jeweils

Pfifferlinge , Senfkohl , Korianderkarotten , Schrozberger Quarknocken

III.

Eisparfait von weisser Schokolade „Straciatella Art“
Marinierte Gartenbeeren , Mandelkeks

Gekocht von Tomy Schäfer, Sabine & Jürgen Koch

Menü 3-Gänge Vorspeise / Hauptgang / Dessert 59,00 €

Menü 4 Gänge 69,00 €

Vorspeise 18,00 € Hauptgang 39,00 € Dessert 14,00 €