



Das Sonntagsversucherle

- Beispielkarte -

Hausgebackenes Dinkel-Rukulabrot mit Hohenloher Rotweinschalottenbutter

Kleines Küchengrüßle

I.

Chioggia Rübe auf 2 Arten
in Champagnermarinade
Sanddorn „Cumberland“, Wildkräutersalat

Zur Wahl mit

Karamellisiertem Ziegenkäse
oder Sternanisgebeizter Fjordforelle

II.

Angeldorsch mit Misoglasur und Silvanersud
Gersotto mit Feldsalat und Dörrtomaten

III.

Schildstück & Schulter vom „Böff de Hohenloh“
Gebraten und geschmort in Tauberschwarz

oder

Hirschnacke in Trüffeljus mit schwarzer Walnuss
oder

Rote Beete Ricotta Flan mit geräuchertem Eigelb
Trüffelrahmsößle

Dazu servieren wir jeweils

Grüne Gemüse und Kürbispüree
Schrozberger Quarknocken in Bröselbutter

IV.

Drei kleine „Versucherle“ von der Creme Brulèe
Zitrusfrüchte & Bananen-Joghurt Sorbet
Mandelkeks

Dieses Menü wird tischweise in der Reihenfolge der Gänge serviert

3-Gänge: Suppe - Hauptgang – Dessert/ Käse 65,00 €

3-Gänge: Vorspeise – Hauptgang – Dessert/Käse 68,00 €

4-Gänge: Vorspeise – Suppe – Hauptgang – Dessert/Käse 75,00 €
Käse dazu 14,50 €

Dieses Menü wird gekocht von Sabine & Jürgen Koch