

ganz herzlich willkommen

im Restaurant ESSZIMMER.

Seit 2013 kreieren wir hier Feinstes aus den Produkten unserer reichhaltigen Region. Dabei spielt der SLOW FOOD Gedanke eine essentielle Rolle. Wir kochen mit hochwertigen Lebensmitteln und behandeln diese mit Respekt – wir sagen es mit Bestimmtheit: wir lieben unser Handwerk.

Die Lieferanten und Manufakturen kommen größtenteils aus der nahen Umgebung, sowie aus Schwäbisch Hall. Unsere Milcherzeugnisse beziehen wir aus kontrollierter Landwirtschaft, wodurch wir ganz bewusst das Ziel eines fairen Milchpreises zur Aufrechterhaltung der ökologischen Arbeitsweise der Bauern sowie eine tiergerechte Haltung der Kühe unterstützen wollen.

Sinn unseres täglichen Tuns liegt darin, mit ausgesuchten Lebensmitteln handwerklich korrekt zu arbeiten und diese in kreativer Weise auf den Teller zu bringen. Denn letztlich zählt der Geschmack, genauso wie ein bleibendes Wohlgefühl nach Ihrem Besuch bei uns.

In der Küche für Sie am Werk ist unsere Postenchefin Cindy Bixel (Saucier & Entremetier) und Margarethe Künzer (Gardemanger & Patisserie), sowie unsere Auszubildende Michaela Paul. Oberkellner Elrond Zocher schmeißt zusammen mit Philipp Hoffmann und unseren lieben Aushelferleins den Service im Esszimmer.

Genießen Sie die Zeit bei uns - wir freuen uns, dass Sie da sind!

Kulinarische Grüße,

Sarah & Simon Kaiser

Serviceleitung & Küchenchef

ESSZIMMER LÄDALE.

Auch für Zuhause oder als Geschenk gibt es hausgemachte Köstlichkeiten aus KAISERS KÜCHE in unserem LÄDALE. Diese werden frei von jeglichen Konservierungs- und Zusatzstoffen zubereitet. Außerdem finden Sie auch verschiedenste Leckereien und Artikel aus der umliegenden Region.

VERANSTALTUNGEN.

Unser professionelles Team ermöglicht es Ihnen, in unseren großzügigen Räumen angenehmen unkonventionellen Service und gute Küche zu genießen. Ganz nach Ihren individuellen Wünschen gestalten wir Ihr Fest, ganz gleich ob Geburtstag, Firmenfeier oder eine Hochzeit.

Unser offener Gastraum (+ Séparée) umfasst 70 – ca. 100 Personen. Im Nebenraum finden ca. 30 Personen Platz.

TAGUNGEN.

Wir bieten Ihnen modernste Technik mit kulinarischer Begleitung in unserem Nebenraum, wo je nach Bestuhlung ca. 30 – 40 Personen tagen können.

Weitere Informationen unter
<http://www.restaurantesszimmer.de>

...unsere Gerichte werden frisch zubereitet -
ab und an dauert´s vielleicht a bissle länger.
Wir danken für Ihr Verständnis!

erste runde

AUS`M SUPPENTOPF.

Sauerampfer.

... Wolfental Hofladen, Biberach

geschäumte Suppe / Tempura Spargel /
Spargel Ragout / Schwarzwald Miso

9,80

Rinderkraftbrühe.

Kräuterflädle / Wurzelgemüse /
hausgemachte Backerbsen

5,60

KLEINES FEINES.

Spargel trifft Landei 2.0

... Erdbeerhof Mall, Ehingen

Mixed Pickles / pochiertes Henriette Landei /
Estragon Sorbet / Kräutersalate

14,50

Regenbogenforelle.

... Matzes Angelpark, Obermarchtal

Tatar & kleine Fischstäbchen / Ahorn / Senf /
gezupftes vom Wolfental Hofladen

15,00

Kräuterlamm.

*... Demeter Schäferei v. Mackensen,
Gomadingen*

Carpaccio & Pulled Lamm / Rosmarin Brioche /
Leinöl / Albknoblauch

16,00

Kleine Maultaschen vom Kräuterlamm.

*... Demeter Schäferei v. Mackensen,
Gomadingen*

Bärlauchbutter / Allgäuer Parmesino

14,50

... als große Portion

19,50

zweite runde

SAISONALES.

Zweierlei Spargel.

...Erdbeerhof Mall, Ehingen

Belgische Kräuterwaffel /

Brunnenkresse Hollandaise /

Bamberger Hörnchen vom Hochstetterhof 21,00

Rind aus Mettenberg.

...Hochstetterhof, Artenvielfalt

leicht geschmorte Roulade /

hausgemachte Vollkorntagiatelle /

Speck Chips / Mairübchen 22,50

Gulasch vom Kräuterlamm.

...Demeter Schäferei v. Mackensen,

Gomadingen

gebackene Zwiebelquiche / Frühlingslauch /

Bodensee Ziegenkäse 23,50

Bio Dorade aus deutscher Aquakultur.

...fresh Corporation, ohne Antibiotika

Blattspinat / Braune Butter / Sesam /

Dim Sum / Krabbenchips 32,50

Freilandhuhn.

...Hofgut Dettenberg, Uttenweiler

Roulade aus der Brust & Spargel-Frikassée aus

der Keule / gebackene Brennessel-Ravioli /

Mairübchen / Rhabarberjus 26,00

leckerbissen . . .

DRY AGE aus'm Ländle

...vom Hohenloher Weiderind

min. 5 Wochen in unserem Dry Ager trocken gereift!

Dazu servieren wir
**Blattspinat *oder* Salate vom Hochstetterhof,
gebackene Bamberger Hörnchen und Bärlauch Butter.**

Beilagen sind inklusive – für 2 Personen gerechnet,
außer bei kleineren Schnitten.
Zusätzliche Beilagenwünsche werden separat berechnet.

PREISE & SCHNITTE NACH TAGESANGEBOT

...fragen Sie gerne nach!

*Bitte haben sie dafür Verständnis, dass wir
unser Dry Aged Beef an Sonntag Mittagen
nicht anbieten können.*

RUSTIKALE KLASSIKER.

Unsere Maultäschla.
Röstzwiebel / Jus / Beilagensalat 13,00

Käsespätzle.
hausgemachte Dinkelspätzle / Röstzwiebel /
Käse / Beilagensalat 12,00

Schnitzel à la Wien.
...Schwäbisch-Hällisches Landschwein
unsere Pommes / Bad Wurzacher Ketchup /
Beilagensalat 16,00

Zwiebelrostbraten.
...Hohenloher Weiderind
hausgemachte Dinkelspätzle / Röstzwiebeln /
rote Zwiebelmarmelade / Beilagensalat 26,50

SALATE.

ESSZIMMER Salat.
Grünes vom Hochstetterhof / Rohkost /
Ziegenkäse / eingelegter Rhabarber
mit gebratenen Hühnerstreifen 13,50
mit gebratenen Rindfleischstreifen 14,50

Wurstsalat „schwäbisch gmiatlich“.
Schwäbisch-Hällische Schinkenwurst /
Emmentaler / Essiggurken 9,70

vegetarische geschichten

VORNE WEG.

Sauerampfer.

... Wolfental Hofladen, Biberach

geschäumte Suppe / Tempura Spargel /
Spargel Ragout / Schwarzwald Miso

9,80

Spargel trifft Landei 2.0

... Ehinger Spargel, Obsthof Mall

Mixed Pickles / pochiertes Henriette Landei /
Estragon Sorbet / Kräutersalate

14,50

GRÜNES.

ESSZIMMER Salat.

Grünes vom Hochstetterhof / Rohkost /
Ziegenkäse / eingelegter Rhabarber
...ein bisschen kleiner

11,50

7,50

SAISONALES & LECKERES.

Zweierlei Spargel.

... Erdbeerhof Mall, Ehingen

Belgische Kräuterwaffel /
Brunnenkresse Hollandaise /

Bamberger Hörnchen vom Hochstetterhof

23,00

Käsespätzle.

hausgemachte Dinkelspätzle / Röstzwiebeln /
Käse / Beilagensalat

12,00

dritte runde

...alle Komponenten unserer Desserts sind selbst gemacht, ohne jegliche Zusatzstoffe oder Geschmacksverstärker

Rhabarber & unser Eierlikör. Linzer Torte / Sorbet / Kompott / Shot		13,90
geEISter KAISERSchmarrn. Apfelmus / kaltgerührte Preiselbeeren / Rumrosinen		12,50
„Schwäbisches Obst“. hausgemachtes Birnensorbet / Ummendorfer Apfel-Cider'le		7,00
Crème Brûlée. Karamell / Tonkabohne		6,90
Eis & Sorbets. <i>...verschiedenes je nach Saison.</i> natürlich & pur	pro Kugel	2,70
Käsekunst. <i>...feines von regionalen Bio Molkereien</i> sechserlei Käse / hausgemachter Senf / eingelegte Trauben		13,00
<i>Dazu ein passender Süßwein....</i>		
Franckenstein / Offenburg 2016 Scheurebe, Spätlese	0,1l	5,50
<i>...oder einen herrlichen Likörwein?</i>		
Von Winning / Deidesheim 2012 TROP, beerig & trocken, ein Gedicht zu Schokolade	4 cl	5,90

Allergene?!

Fragen Sie unser Servicepersonal
nach der Extra-Karte.

menue eins

Spargeltarzan.

Spargel trifft Landei 2.0

...Ehinger Spargel, Obsthof Mall

Mixed Pickles / pochiertes Henriette Landei /
Estragon Sorbet / Kräutersalate

* * *

Sauerampfer.

...Wolfental Hofladen, Biberach

geschäumte Suppe / Tempura Spargel &
Ragout / Schwarzwald Miso

* * *

„Schwäbisches Obst“.

hausgemachtes Birnensorbet /
Ummendorfer Apfel-Cider'le

* * *

Zweierlei Spargel.

...Erdbeerhof Mall, Ehingen

Belgische Kräuterwaffel / Brunnenkresse Hollandaise /
Bamberger Hörnchen vom Hochstetterhof

* * *

Rhabarber & unser Eierlikör.

Linzer Torte / Sorbet / Kompott / Shot

oder

Käsekunst.

...feines von regionalen Bio Molkereien

sechserlei Käse / hausgemachter Senf /
eingelegte Trauben

als 3-Gang	44,00	(ohne Suppe & „Obst“)
als 4-Gang	52,00	(ohne „Obst“)
als 5-Gang	57,00	

menue zwei

MEER und SEE.

Regenbogenforelle.

...Matzes Angelpark, Obermarchtal

Tatar & kleine Fischstäbchen / Ahorn / Senf /
gezupftes vom Wolfental Hofladen

* * *

Sauerampfer.

... Wolfental Hofladen, Biberach

geschäumte Suppe / Tempura Spargel &
Ragout / Schwarzwald Miso

* * *

„Schwäbisches Obst“.

hausgemachtes Birnensorbet /
Ummendorfer Apfel-Cider'le

* * *

Bio Dorade aus deutscher Aquakultur.

...fresh Corporation, ohne Antibiotika

Blattspinat / braune Butter / Sesam /
Dim Sum / Krabbenchips

* * *

Rhabarber & unser Eierlikör.

Linzer Torte / Sorbet / Kompott / Shot

oder

Käsekunst.

...feines von regionalen Bio Molkereien

sechserlei Käse / hausgemachter Senf /
eingelegte Trauben

als 3-Gang	48,00	(ohne Suppe & „Obst“)
als 4-Gang	56,00	(ohne „Obst“)
als 5-Gang	61,00	

menue drei

FLEISCHESLUST.

Kräuterlamm.

...*Demeter Schäferei v. Mackensen, Gomadingen*
Carpaccio & Pulled Lamm / Rosmarin Brioche /
Leinöl / Albknoblauch

* * *

Sauerampfer.

...*Wolfental Hofladen, Biberach*
geschäumte Suppe / Tempura Spargel &
Ragout / Schwarzwald Miso

* * *

„Schwäbisches Obst“.

hausgemachtes Birnensorbet /
Ummendorfer Apfel-Cider'le

* * *

Freilandhuhn.

...*Hofgut Dettenberg, Uttenweiler*
Roulade aus der Brust & Spargel-Frikassée aus der Keule /
gebackene Brennnessel-Ravioli /
Mairübchen / Rhabarberjus

* * *

Rhabarber & unser Eierlikör.

Linzer Torte / Sorbet / Kompott / Shot

oder

Käsekunst.

...*feines von regionalen Bio Molkereien*
sechserlei Käse / hausgemachter Senf /
eingelegte Trauben

als 3-Gang	48,00	(ohne Suppe & „Obst“)
als 4-Gang	56,00	(ohne „Obst“)
als 5-Gang	61,00	

menue vier

Lamm drüber.

*... wir sind große Freunde der Ganztierverwertung
und kaufen deshalb ganze Demeter Lämmer der
Schäferei v. Mackensen aus Gomadingen.*

Kräuterlamm.

Carpaccio & Pulled Lamm / Rosmarin Brioche /
Leinöl / Albknoblauch

* * *

Kleine Maultaschen vom Kräuterlamm.

Bärlauchbutter / Allgäuer Parmesino

* * *

„Schwäbisches Obst“.

hausgemachtes Birnensorbet /
Ummendorfer Apfel-Cider'le

* * *

Gulasch vom Kräuterlamm.

gebackene Zwiebelquiche / Frühlingslauch /
Bodensee Ziegenkäse

* * *

Rhabarber & unser Eierlikör.

Linzer Torte / Sorbet / Kompott / Shot

Oder

Käsekunst.

*...feines von regionalen Bio Molkereien
sechserlei Käse / hausgemachter Senf /
eingelegte Trauben*

als 3-Gang	51,00	(ohne Maultaschen & „Obst“)
als 4-Gang	59,00	(ohne „Obst“)
als 5-Gang	64,00	