

menue eins

WINTERZEIT.

Hohenloher Rind.

...bäuerliche Erzeugergemeinschaft
Tatar & Siedfleisch / Rote Bete /
„Bauernomelette“ / Meerrettich

* * *

Edelwaller.

...Hasetal, Niedersachsen
Filet / zweierlei Sellerie: Ravioli & gehobelt /
wilder Brokkoli / Lorbeer

* * *

Petersilienwurzeln.

Suppe / Hohenloher Sparerib /
eingelegte Perlzwiebeln

* * *

„Jagatee“.

...Edelbrände SENFT, Salem
hausgemachtes Schwarztee Sorbet /
geeister Bodensee Rum

* * *

Freiland Gockel.

...Hofgut Dettenberg, Uttenweiler
Saltimbocca & gerupfte Keule /
Emmer Risotto / gegrillte Pilze / Chicorée

* * *

„Apfelstrudel“

...nicht wie bei Mutti
Tarte / geröstetes Mandeleis / Pesto

oder

Käsekunst.

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

3-Gang	53,00	(ohne Waller, Suppe & „Tee“)
4-Gang	62,00	(ohne Waller & „Tee“)
6-Gang	75,00	
Weinbegleitung	18,00/24,00/29,00	(3/4/5 Gänge)

menue zwei

GEMÜSELIEBE.

Unser Ricotta.

...Kaisers „Käse“ Küche

Variation vom Winterkohl / Stulle /

Hanf vom Biohof Bauschatz, Grüningen

* * *

Sellerie.

unsere Ravioli / wilder Brokkoli / Lorbeer

* * *

Petersilienwurzeln.

Suppe / eingelegte Perlzwiebeln

* * *

„Jagatee“.

...Edelbrände SENFT, Salem

hausgemachtes Schwarztee Sorbet /

geeister Bodensee Rum

* * *

Emmerkorn.

...Getreide aus Oberschwaben

Risotto / Leinöl / gegrillte Pilze /

geräucherter Albzarella aus Hohenstein

* * *

„Apfelstrudel“

...nicht wie bei Mutti

Tarte / geröstetes Mandeleis / Pesto

oder

Käsekunst.

...feines von regionalen Molkereien

sechserlei Käse / hausgemachter Senf /

eingelegte Trauben

3-Gang	49,00	(ohne Sellerie, Suppe & „Tee“)
4-Gang	57,00	(ohne Sellerie & „Tee“)
6-Gang	69,00	
Weinbegleitung	18,00/24,00/29,00	(3/4/5 Gänge)

...wir legen größten Wert auf Frische, Saisonalität, Regionalität, Nachhaltigkeit und ein unterstützendes Zusammenspiel mit unseren Lieferanten.
Auf ein gemeinsames kulinarisches Genießen!

erste runde

AUS`M SUPPENTOPF.

Petersilienwurzeln.

Suppe / Hohenloher Sparerib /
eingelegte Perlzwiebeln

10,80

Rinderkraftbrühe.

Kräuterflädle / Wurzelgemüse / Backerbsen

7,90

KLEINES FEINES.

Unser Ricotta.

...Kaisers „Käse“ Küche

Variation vom Winterkohl / Stulle /
Hanf vom Biohof Bauschatz, Grüningen

15,50

Lachsforelle.

...Matze´s Angelpark, Obermarchtal

aus unserem Räucherofen / Bodensee Äpfel /
Meerrettich / Sonnenblumen

16,00

Hohenloher Rind.

...bäuerliche Erzeugergemeinschaft

Tatar & Siedfleisch / Rote Bete /
„Bauernomelette“ / Meerrettich

16,50

Grünzeug - Winter.

Rohkost / Zupfsalate / Allgäuer tête de moine /
eingelegter Kürbis / geröstete Hanfsamen

12,90

...mit Rindfleischstreifen

15,90

zweite runde

SAISONALES.

Freiland Gockel.

...Hofgut Dettenberg, Uttenweiler
Saltimbocca & gerupfte Keule /
Emmer Risotto / gegrillte Pilze / Chicorée

28,50

Emmerkorn.

...Getreide aus Oberschwaben
Risotto / Leinöl / gegrillte Pilze /
geräucherter Albzarella aus Hohenstein

21,50

Edelwaller.

...Hasetal, Niedersachsen
Filet / zweierlei Sellerie: Ravioli & gehobelt /
wilder Brokkoli / Lorbeer

32,50

Heimisches Wild.

...von unserem Jäger, Andreas Kübler
geschmorte Wildschweinkeule /
Ofenschlupfer / Topinambur / Hutzeln

26,00

leckerbissen . . .

DRY AGE aus´m Ländle

...vom Hohenloher Weiderind

min. 5 Wochen in unserem Dry Ager trocken gereift!

Dazu servieren wir
**Wintersalate, unsere Trüffel Pommes und
Hanfö! Mayo.**

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.*

dritte runde

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

„Apfelstrudel“

...nicht wie bei Mutti

Tarte / geröstetes Mandeleis / Pesto

14,50

„Jagatee“.

...Edelbrände SENFT, Salem

hausgemachtes Schwarztee Sorbet /
geeister Bodensee Rum

8,50

Crème Brûlée.

Karamell / Tonkabohne

7,90

Eis & Sorbets.

...verschiedenes je nach Saison.

dreierlei / natürlich & pur

8,20

Käsekunst.

...feines von regionalen Bio Molkereien

sechserlei Käse / hausgemachter Senf /
eingelegte Trauben

13,00

Allergene?!

Fragen Sie unser Servicepersonal
nach der Extra-Karte.