

Frohe Weihnachten und ein Gesundes neues Jahr

Entenconsommé mit Gemüseinlage und Entenzigarre

Geschmorte Barbarie-Entenkeule mit Kumquatsoße
dazu Wurzelgemüse und kleine Kartoffeln aus dem Ofen

Schokoladentarte
auf Amarettopflaumen an Vanilleparfait

Als Menü für 39,00



Vorspeisen

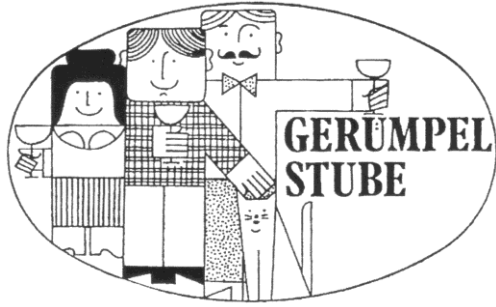
Feldsalat mit Speck Trauben und Croutons an Kartoffeldressing	7,50
Kastaniensamtsuppe mit Kirschwasser und Trüffelöl	8,50
Büffelmozzarella und Saint Daniele Schinken auf Clementinen und Mandel-Chillipesto	12,00
Entenconsommé mit Gemüseeinlage und Entenzigarre	8,50
Bunter Blattsalat mit Tomate, Gurke, Zwiebel und Karotte	4,00

Zwischengerichte

Nudelschnecke im Gemüsesud gefüllt mit Krabben und Krebsfleisch	16,00
Risotto Bianco mit karamellisiertem Knoblauch	14,00

Hauptgänge

Gemüsescheiben knusprig paniert an Bratkartoffeln und kleinem Salat	11,50
Rinderrückensteak vom Freesisch Ochs an Bratkartoffeln dazu Blauschimmelkäse und Portweinjus oder mit Pariser Pfeffersoße	21,50
Schnitzel vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein an Bratkartoffeln und kleinem Salat	15,50
Geschmorte Barbarie-Entenkeule mit Kumquatsoße dazu Wurzelgemüse und kleine Kartoffeln aus dem Ofen	24,00
Kotelette vom Hohenloher Kalb mit gebratenen Pilzen und cremiger Polenta	26,00
Gebackener Winterkabeljau auf Meeresböhnchen brauner Butter und Rote Bete-Kartoffelpüree	26,00
Vegane Kartoffelroulade auf Birnen Lauchragout in Sojasahne und gehobeltem Trüffel	16,00



Zum Finale

Gemischtes Eis mit Sahne	4,00
Sorbet der Saison an Wodka oder Rieslingsekt	7,00
Vanilleeis mit Apfelkompott, Eierlikör und Schlagsahne	6,60
Weinschaumcreme mit Vanilleeis	6,00
Crème Brulée mit Sorbet	7,00
Käseauswahl von Hohenloher Milchbauern dazu Fruchtsenf Salznüsse und Butter	9,50
Schokoladentarte auf Amarettopflaumen und Vanilleparfait	8,00

Bei geteilten Speisen behalten wir uns vor
einen Gedeckpreis von 3,50 Euro zu erheben

Umbestellungen können einen Aufpreis verursachen