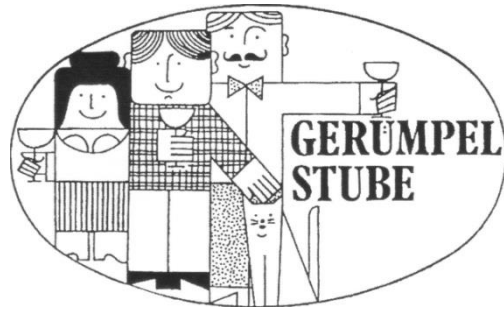


Vorspeisen und kleine Gerichte

Gebatene Jakobsmuscheln und Blutwurst auf Erbsencreme, dazu Vanille-Ingwermayonnaise	12,00
Dinkelpastete vom Landschwein mit karamellisierten Zwiebeln und Kräutern an Cranberriekompott	12,00
Ziegenkäsezigarre mit Tomatenchutney und kleinem Salat	10,50
Avocadostampf auf geröstetem Roggenbrot mit einem Salat von Kresse, Kaki, Granatapfel und Haselnüssen	9,00
Eingelegter Handkäse aus der Molkerei Bender-Geib mit roter Zwiebelvinaigrette, Paprika, Kümmel und Pfeffer	9,00
Zitronengras und Betesuppe mit Rote Bete-Frischkäse-Wantans	8,00
Bunte Blattsalate der Saison mit Tomaten, Gurken und gerösteten Kernen	6,00

Unsere Speisen werden ausschließlich selbst produziert, stammen von Erzeugern unseres Vertrauens und sind frei von Zusatzstoffen. Für eine separate Karte mit aufgeführten Allergenen sprechen Sie uns gerne an.

Umbestellungen können einen Aufpreis verursachen.



Unsere Hauptgänge

Rückensteak vom Freesisch Rind mit gebratenen Austernpilzen, Kartoffelbällchen und wahlweise mit Knoblauch-Kräuterbutter oder Rosa Pfeffersoße	28,00
Fang des Tages, knusprig gebacken, auf Rahmkohlrabi in Senfsoße und Bratkartoffeln	24,00
In Rotwein pochierte Birne mit Kastanien gefüllt auf Risotto bianco und gehobeltem Trüffel	21,00
Vegan gefüllter Paprika mit würzigem Tofu und Bohnen, dazu buntes Gemüse und Wildreis	19,00
Scheiben von hausgemachtem Saumagen, Apfelspalten und rote Zwiebeln auf Kartoffelstampf und Portweinjus	16,00
Paniertes Schnitzel vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein an Bratkartoffeln	16,00

Beilagen

Bratkartoffeln, Kartoffelbällchen oder Kartoffelstampf	4,00
Wildreis	5,00
buntes Marktgemüse	5,00

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



Zum Finale

Gemischtes Eis mit Sahne 4,50

Himbeersorbet mit Sekt aufgegossen 7,00

Bergamottensorbet aufgegossen mit Pfälzer Gin 7,00

Crème Brûlée mit Passionsfruchtsorbet 7,00

Vegane Ingwerkuchenschnitte
mit Karamellsoße und Bananeneis 8,00

Moomaid of Zennor Eiscreme

Des Küchenchefs Lieblingeis aus Cornwall im 120ml Becher

- ◆ Belgische Schokolade
- ◆ oder Pistazie
- ◆ oder Vanille & Clotted cream
- ◆ oder salziges Karamell 4,90

Käseauswahl von Hohenloher Milchbauern,
dazu Fruchtsenf, Gebäck und Butter

- ◆ Gepfeffertes Ärschle
- ◆ Jagdstaler Camembert
- ◆ Rot-Blauer 3 Stücke 9,00
- ◆ Lammbert 4 Stücke 11,50

Knabbereien zum Wein

Eingelegte Oliven 3,00

Kräuterbrotchips mit Olivenöl 3,00

Parmesanflocken mit Trüffelöl 5,00