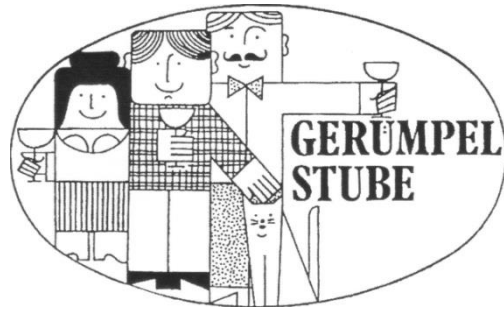


Vorspeisen und kleine Gerichte

Toskanische Tomatensuppe mit Ricotta und Basilikum	7,00
Sauer eingelegte Urkarotten auf Erbsencreme mit Sprossen und veganer Minzmayonaise	10,50
Zigarre von Kimichs Ziegenkäse auf bunten Tomaten, Frühlingslauch und Salsa verde	10,50
Safranrisotto mit gehobeltem Rindermark	16,00
Eingelegter Handkäse aus der Molkerei Bender-Geib mit roter Zwiebelvinaigrette, Paprika, Kümmel und Pfeffer	9,00
Jakobsmuscheln aus dem Ofen mit jungem Knoblauch und Meeresböhnchen	12,00
Bunte Blattsalate der Saison mit Tomaten, gehobeltem Parmesan und Krachelcher	6,50

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

Entrecôte vom Freesisch Rind mit gebratenen Pilzen, Kartoffelbällchen und wahlweise mit Knoblauch-Kräuterbutter oder Pfefferrahmsoße	28,00
Paniertes Schnitzel vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein auf Kartoffel-Gurkensalat	16,00
Fang des Tages mit grünem Gemüsesalat und Röstkartoffeln	26,00
Koteletts vom Donald Russell Lamm auf Gemüse cous-cous, karamelisiertem Knoblauch und Joghurt	29,00
In Ahornsirup glasierter Tofu, dazu Paprikagemüse, Süßkartoffeln und Spinatsalat	18,00
Scheiben von hausgemachtem Saumagen, Apfelspalten und rote Zwiebeln auf Kartoffelstampf und Portweinjus	16,00

Beilagen

Röstkartoffeln, Süßkartoffeln oder Kartoffelstampf	4,00
Gemüse der Saison	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 Sorbet der Saion	7,00
Veganes Vanille-mille feuille mit Beeren und Valrhona-Schokoladensorbet	8,00
Moomaid of Zennor Eiscrème	
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

Kimichs eingelegte Oliven	3,00
Kräuterbrotchips mit Olivenöl	3,00
Parmesanflocken mit Trüffelöl	5,00