



Vorspeisen und kleine Gerichte

Veganes Pilztatar, gehobelte Beete, Kräuteremulsion und Apfel	12,00
Cremige Linsensuppe mit gebratener Chorizo und Ziegenfrischkäse	8,00
Rillette von Räuchermakrele und Apfelgelee, dazu Essiggemüse und Mais-Speckbrot	11,00
Kimich's Ziegenkäse im Filoteig gebacken auf Tomatenchutney mit kleiner Salatgarnitur	12,00
Dünne Scheiben vom Schwartenmagen mit Zwiebelvinaigrette und kleinem Salat	9,50
Eingelegter Handkäse aus der Molkerei Bender-Geib mit roter Zwiebelvinaigrette, Paprika, Kümmel und Pfeffer	9,00
Bunte Blattsalate der Saison mit Tomate, Gurke und karamelierten 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

Ochsenbäckchen in Rotwein geschmort auf Kartoffelstampf
und buntem Herbstgemüse 22,00

Knusprig paniierter Portobellopilz auf Kürbisrisotto 16,00

Bunte gebläunte vegane Möhren, Blumenkohlcreme und
Auberginenblätter 16,00

Fang des Tages in Kapernbutter und gefülltes Roggentramezzini
mit Linsen und getrockneten Kirschtomaten 28,00

Scheiben von hausgemachtem Saumagen, Apfelspalten
und rote Zwiebeln, Kartoffelstampf und Portweinjus 16,00

Rückensteak vom Freesisch Rind
mit Röstkartoffeln und Maiskolben wahlweise
mit Knoblauch-Kräuterbutter
oder Pfefferrahmsauce 26,00

Paniertes Schnitzel vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein
an Bratkartoffeln 16,00

Beilagen

Bratkartoffeln, Röstkartoffeln oder Kartoffelstampf 4,00
buntes Herbstgemüse 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

Sorbet der Saison 2,60

Sorbet aufgegossen mit Rieslingsekt oder Wodka 7,00

gebrannte Valrhona Schokoladencreme mit Himbeersorbet 9,00

Vegane Walnusstarte, Birnenspalten, Karamellcreme
und Birnen-Fichtennadelsorbet 9,00

Moomaid of Zennor Eiscrème

Des Küchenchefs Lieblingseis aus Cornwall im 120ml Becher

- ◆ Belgische Schokolade
- ◆ oder Pistazie oder
- ◆ oder Vanille & Clotted cream
- ◆ oder salziges Karamell 4,50

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