



WILD- UND GÄNSEKARTE

MENÜ

CARPACCIO VON DER GERÄUCHERTEN GÄNSEBRUST FELDSALAT / EINGELEGTE BIRNEN / HIMBEERVINAIGRETTE	14,00
CREMESUPPE VON DER PETERSILIENWURZEL UND BIRNE JACOBSMUSCHEL CARPACCIO / FENCHELGEL	11,50
CRANBERRY RISOTTO ROSA GEBRATENES REHFILET GERÄUCHERTES WACHTELEI / ROSENKOHLBLÄTTER	16,50
STEAK VOM HIRSCHKALBSRÜCKEN MARONENKRUSTE / PISTAZIENSCHUPFNUDELN SCHWARZWURZEL / PREISELBEERJUS	32,00
TÖRTCHEN VON MARONEN UND NOUGAT KARAMELLISIERTE NÜSSE / GEL VOM GRÜNEN APFEL	9,50

5-GANG MENÜ ZU 75,00 €

4-GANG MENÜ OHNE CRANBERRY RISOTTO ZU 60,00 €

SIE KÖNNEN DIE GERICHTE GERNE AUCH ALS TELLERGERICHTE BESTELLEN

HAUPTGANG

BRUST UND KEULE VON DER HAFERMASTGANS MARONENPÜREE / BLAUKRAUTSTRUDEL KARTOFFELKLÖSSE	26,50
ROSA GEBRATENER REHRÜCKEN BLUMENKOHLPÜREE / STEINPILZRAVIOLI SCHALOTTENKOMPOTT	29,00

UNSER WILD BEZIEHEN WIR VON DER METZGEREI „ZUM RÖSSLE“ IN MAULBRONN.



VORSPEISE

TATAR VOM HEIMISCHEN RIND ESPUMA VON KAPERN / MARINIERTER SALATSPITZEN KNOBLAUCHBROTTALER	15,50
MARINIERTER BACHSAIBLING GESCHMORTER KÜRBIS / SESAMCHIP / ESTRAGON VINAIGRETTE GEZUPFTER WILDKRÄUTERSALAT / SAUERRAHMBLINI	12,50
ZIEGENKÄSE MIT AROMEN VON FEIGEN UND SENF ROTE BEETE / EINGELEGTE RADIESCHEN HASELNUSSBISKUIT-STREUSEL	13,00
BUNTER SALATTELLER BLATTSALATE / KARTOFFELSALAT / WEIßEM BALSAMICODRESSING DATTERINOS / LAUCHZWIEBELN /SPROSSEN	7,50

SUPPE

CREMESUPPE VON DER PETERSILIENWURZEL UND BIRNE JACOBSMUSCHEL CARPACCIO / FENCHELGEL	11,50
DOPPELTE KRAFTBRÜHE VOM WEIDERIND WILDKRÄUTERFLÄDLE / WURZELGEMÜSE	9,50



FLEISCH

ROSTBRATEN VON DER HOHENLOHER FÄRSE 27,00
HAUSGEMACHTE SESAMSCHUPFNUDELN / FILDERKRAUT

HOHENLOHER RINDERFILET IN DER PFEFFERKRUSTE 29,00
SELLERIECREME / SCHMORGEMÜSE / SAUCE CHORON
TRÜFFELPOMMES

FISCH

**GEBRATENES STEINBEIßERFILET
MIT FLUSSKREBSSCHWÄNZEN** 27,00
SAFRAN-RISOTTO / SAUTIERTER BROKKOLI
FLUSSKREBSSCHAUM

GEGRILLTES WILDZANDERFILET 26,00
HAUSGEMACHTE TOMATENTAGLIATELLE
GLASIERTE ZUCKERSCHOTEN / SEPIASCHAUM

KLASSIKER VON DER DOMÄNE MONREPOS

KALBSRAHMSCHNITZEL 24,50
SAUTIERTE PILZE / FINGERMÖHREN
HAUSGEMACHTE SPÄTZLE

**SCHWÄBISCHE MAULTASCHEN
VOM LUDWIGSBURGER METZGER** 14,50
GERÖSTET MIT EI / ZWIEBEL-SPECKKONFEKT
HAUSGEMACHTER KARTOFFELSALAT

GEBRATENE FILETS VON DER BACHFORELLE 22,00
SCHALOTTEN-SPINAT / BUTTERKARTOFFELN
ZITRONEN-MANDELBUTTER



VEGETARISCH

RISOTTO MIT HERBSTPILZEN GEFÜLLTE CHAMPIGNONKÖPFE / PILZ SOUFFLÉ GEHOBELTER PARMESAN / CASHEWNÜSSE / RUCOLA	23,00
HAUSGEMACHTE STEINPILZRAVIOLI GEBRATENE ARTISCHOCKENHERZEN GEBRATENE KRÄUTERSAITLINGE / BLUMENKOHLPÜREE PARMESANSCHAUM	22,00

DESSERT

SCHWARZWÄLDER KIRSCH-TÖRTCHEN IM WECKGLAS GEBACKENES VANILLEEIS	9,50
LAUWARMES SCHOKOLADENSOUFFLE BLUTORANGENSORBET / LIMETTEN-VANILLESOSSE	10,50
SCHWÄBISCHER OFENSCHLUPFER HAUSGEMACHTES AMARETTO-SCHOKOLADENEIS LEMONEN-VANILLESOSSE	10,00
KÄSEAUSWAHL VON DER REGION NÜSSE / FEIGEN-SENF	14,00

BEI ALLERGIEN UND NAHRUNGSMITTELUNVERTRÄGLICHKEITEN SIND WIR IHNEN
BEI DER SPEISEZUSAMMENSTELLUNG GERNE BEHILFLICH.

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN EURO
UND INKLUSIVE DER GESETZLICHEN MWST.