

Unsere saisonale Karte

MENÜ I

Kürbiscremesuppe
mit Kürbiskernen und Kernöl
8,60 €

oder

Bunter Vitaminsalat
7,20 €

Hirschkalbsbraten
aus dem heimischen Forst
mit Preiselbeeren, Champignons,
handgeschabten Dinkelspätzle
und Saisongemüse
27,60 €

Apfelofenschlupfer
mit Vanillesauce und Rahmeis
6,90 €

.... als 3 Gang Menü 39,50 €

Eismeerkrabben, Thunfisch,
gebeizter Orkney Lachs,
Chicoree und Avocado
18,80 €

Weißer Tomatencremesuppe
mit Wintertrüffel
12,50 €

Kalbsrückensteak
und gebratener Gänseleber
mit Trüffeljus, Ofengemüse
und hausgemachten Schupfnüdele
38,50 €

Feines von der geeisten Schokolade
mit beschwipsten Früchten
12,80 €

.... als 4 Gang Menü 67,80 €

MENÜ II

KLEIN & FEIN VORWEG

Bunter Vitaminsalat mit feinem Öl 7,20 €

Feldsalat mit Speck, Kracherle und Kernöl 12,90 €

Wintersalat mit Orangen, Granatapfel, gerösteten Walnüssen und Trüffelkäse 13,80 €

Thunfischartar mit Ingwer und Wasabi 19,20 €

Hausterrine mit Apfelsellerriesalat, Johannisbeersauce und kleinem Zupfsalat 15,90 €

Maultaschensuppe 6,90 €

Kartoffel-Feldsalatsuppe mit Croutons 7,50 €

Muschelcremesuppe mit Safran und Dill 9,20 €

VEGTARISCH

Pfannkuchen mit Gemüse, Pilzen und Frischkäse	26,50 €
Hausgemachte Agnolotti in Nußbutter mit Blattspinat und Frischgemüse	26,80 €

HAUPTSPEISEN

Hausgemachte Maultaschen geschmelzt mit Kartoffel- und Blattsalat <i>(Naturparkwirtegericht)</i>	14,60 €
--	---------

Hausgemachte Maultaschen mit Waldpilzen und kleinem Gemüse <i>(Naturparkwirtegericht)</i>	18,50 €
---	---------

Hirschkrautwickel mit Preiselbeer Pfeffersauce und Kartoffelpurée <i>(Naturparkwirtegericht)</i>	19,80 €
--	---------

Schnitzel vom Biolandschwein mit Kartoffelgurkensalat <i>(Naturparkwirtegericht)</i>	21,50 €
--	---------

Rindergoulasch vom Rimmelsbacher Hof mit Bäckernudeln und bunten Salaten <i>(Naturparkwirtegericht)</i>	26,80 €
---	---------

Freilandpoulardenbrust an Gemüse Couscous, Thaicurrysauce, Früchten und Gemüse	27,20 €
--	---------

Oma Elses eingelegte Entenkeule mit Maronen, Apfel, zweierlei Knödel und Burgunder-Rotkohl <i>(Naturparkwirtegericht)</i>	27,90 €
---	---------

Streifen vom Rumpsteak mit Sauce Béarnaise, Wedgeskartoffeln und Pfannengemüse <i>(Naturparkwirtegericht)</i>	28,50 €
---	---------

Kalbssteak mit Kräutersaitlingen, Rahmsöbtle, handgeschabten Dinkespätzle und Marktgemüse <i>(Naturparkwirtegericht)</i>	29,50 €
--	---------

Pfeffersteak vom Albtäler Weiderind mit Kartoffelgratin und buntem Marktgemüse <i>(Naturparkwirtegericht)</i>	29,90 €
---	---------

Hirschmedaillons aus dem heimischen Forst mit Quitten, Preiselbeeren, grüne Kräuterknöpfe und Wintergemüse	33,00 €
--	---------

Zander und Seesaibling aus dem Ofen an Weißburgundersauce mit Gemüseblattspinat und Bauernkartoffele	29,20 €
--	---------

Wolfsbarsch vom Grill mit Salbei, Artischocken, Olivenkartoffeln und Gemüsebukett	29,90 €
---	---------

Lammwirt's feine Fischauswahl mit Orkney Lachs, Zander, Wolfsbarsch, Seeteufel, Gamba, Gemüsebeet und feine Nüdele	36,80 €
--	---------

DESSERTEMPFEHLUNG

Apfelofenschlupfer mit Vanillesauce und Rahmeis	6,90 €
--	--------

Zimt-Pannacotta mit Rotweineis	9,20 €
---------------------------------------	--------

Naturparkwirtegerichte sind Gerichte aus 100% heimischem Anbau.

