

## *Boris Rommel und die Region empfiehlt*

<i>Vorspeisen</i>	<i>Euro</i>
<i>Feldsalat mit Kürbiskern dressing, gebackener Schafskäse, Zwetschgen und Holzofenbrot</i>	<i>16,80</i>
<i>Hohenloher Rindertatar zum selbst anmachen mit klassischen Beilagen</i>	<i>-80g 18,00</i>
	<i>-160g 36,00</i>
<i>- auf Wunsch mit 15g Caviar aus dem House Premier</i>	<i>24,00</i>
<i>Sanft gegarte Lachsforelle mit Federweißer-Vinaigrette, Spitzkohl und Roggenbrotcreme</i>	<i>18,00</i>
<i>Waldpilz-Quiche mit Trüffel-Gemüsevinaigrette, Lauch und Wildkräutern</i>	<i>17,50</i>
 <i>Suppen</i>	
<i>Rinderkraftbrühe mit Wurzelgemüse, Käse-Profiteroles und Ochsenchwanz</i>	<i>14,00</i>
<i>Kürbiscremesüppchen mit steirischem Kernöl und Kokosschaum</i>	<i>12,00</i>
 <i>Zwischengericht</i>	
<i>Friedrichsruher Bouillabaisse mit Sauce Rouille, Kräuterbaguette und Safran</i>	<i>18,00</i>

*Unsere Klassiker* *Euro*

*Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren, Marktgemüse  
und wahlweise mit Bratkartoffeln oder Kartoffel-Gurkensalat* *24,00*

*Regenbogenforelle von unserer „Fischerei Mertz“  
mit Mandelbutter, Blattspinat und Petersilienkartoffeln  
zubereitet nach „Müllerin Art“ oder „Blau“* *26,00*

*Hauptgerichte*

*Kartoffel-Nürbisroulade mit Quittenvinaigrette, geschmorter  
Hokkaido-Nürbis, Steinpilze und gerösteten Haselnüssen* *21,00*

*Brust und Keule vom Mäusdorfer Landgockel  
mit Kirsch-Pfeffersofse, geblämmter Lauch, Kräutersaitlinge  
und Dekannuss-Krapfen* *28,00*

*Zwiebelrostbraten mit Rotweinjus, Bohnen-Cassoulet und  
handgeschabte Spätzle* *30,00*

*Geschmortes und kurz gebratenes vom heimischen Rehbock  
mit eingelegten Pfeffer-Zwetschgen, wilder Brökkoli  
und Topfenknödel* *28,00*

*Kross gebratenes Landerfilet mit Weißweinssoße,  
Blutwurst und Sauerkrautstrudel* *26,00*

*Gedünstete Lachsforelle mit Currysoße, cremiger Kohlrabi  
und Römische Nocken* *26,00*

<i>Desserts</i>	<i>Euro</i>
<i>Thymian Crème Brûlée mit Birnenragout und Topfeneis</i>	<i>14,00</i>
<i>Feines vom Boskop-Apple mit Caramelia Schaum und Mandelcreme</i>	<i>12,00</i>
<i>Sorbetvariation „Friedrichsruhe“</i>	<i>12,00</i>
<i>Käseauswahl aus Geisfertshofen mit Früchtebrot und Phutney</i>	<i>14,00</i>

*Bei Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten  
wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam.*

*Alle unsere Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.*