

Boris Rommel und die Region empfiehlt

<i>Vorspeisen</i>		<i>Euro</i>
<i>Frühlingssalate mit Frankfurter Kräutervinaigrette, gebackenem Wachtelei und Orangen-Senfgelee</i>		<i>17,80</i>
<i>Hohenloher Rindertatar zum selbst anmachen mit klassischen Beilagen</i>	<i>-80g</i>	<i>19,00</i>
	<i>-160g</i>	<i>37,00</i>
<i>- auf Wunsch mit 15g Caviar aus dem House Trunier</i>		<i>26,00</i>
<i>Süß-Sauer eingelegter Bachsaibling mit rotem Rettichsalat und jungen Rübchen</i>		<i>19,00</i>
<i>Salat von Avocado, Birne und Pinienkerne mit Rucola und Tomatenvinaigrette, Jauernik 's Feta Käse</i>		<i>18,50</i>
<i>Suppen</i>		
<i>Rinderkraftbrühe mit Wurzelgemüse, Flädle, Markklößchen und altem Sherry</i>		<i>14,00</i>
<i>Spinatcremesuppe mit gebeiztem Lachs und geräuchertem Kartoffelespuma</i>		<i>12,00</i>
<i>Zwischengericht</i>		
<i>Lauwarme Gänseleber- Crème Brûlée, Gewürzäpfel, Friséesalat und Butterbrioche</i>		<i>21,00</i>

<i>Unsere Klassiker</i>	<i>Euro</i>
<i>Wiener Schnitzel mit jungen Möhren und Erbsen, wahlweise mit Preiselbeeren oder Rahmsoße Spätzle oder Bratkartoffeln</i>	<i>26,00</i>
<i>Regenbogenforelle von unserer „Fischerei Mertz“ mit dreierlei Dips und Sellerie-Kartoffel-Rösti, zubereitet nach „Müllerin Art“ oder „Blau“</i>	<i>26,00</i>
<i>Zwiebelrostbraten mit Bratenjus, Bohngemüse und Spätzle</i>	<i>32,00</i>
 <i>Hauptgerichte</i>	
<i>Schupfnudel-Pfännchen mit Tomaten-Pesto, Rosensaitlingen, grünem Spargel und geschmolzenem Schafskäse</i>	<i>24,00</i>
<i>Brust vom Müsldorfer Landgockel mit Pilz-Lauchfüllung, cremigem Spargelgemüse und Schinken-Krapfen</i>	<i>30,00</i>
<i>Rinderfiletgeschmetzeltes „Stroganoff“ mit Roter Beete, Essiggurken, Champignons, Kopfsalat und hausgemachter Tagliatelle</i>	<i>28,00</i>
<i>Geschmorte Ochsenbacke mit Frühlingsgemüse und Schmelzzwiebel-Kartoffelstampf</i>	<i>26,00</i>
<i>Kross gebratenes Landerfilet mit Zitronen, Kapern, Tomatenbutter, Spitzkohlgemüse und Parmesan-Risotto</i>	<i>26,00</i>

<i>Desserts</i>	<i>Euro</i>
<i>Schokoladen- Passionsfrucht-Crème Brûlée mit Birnenragout und Vanillesorbet</i>	<i>14,00</i>
<i>Kaffee-Bananenschnitte mit Karamellsoße und Kardamom-Eis</i>	<i>12,00</i>
<i>Sorbetvariation „Friedrichsruhe“</i>	<i>12,00</i>
<i>Käseauswahl aus Geisfertshofen mit Früchtebrot und Shutney</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.