

Boris Rommel und die Region empfiehlt

| <i>Vorspeisen</i> | | <i>Euro</i> |
|---|--------------|--------------|
| <i>Sommerliche Blattsalate mit eingelegten Himbeeren, Brotchips, karamellisiertem Knollensellerie und Cashewnusspesto</i> | | <i>16,80</i> |
| <i>Hohenlöher 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 Premier</i> | | <i>26,00</i> |
| <i>Mit Kamille gebeizte Lachsforelle a la Gideon, Basilikum- Gurken, eingelegte Zitronen und Kartoffel</i> | | <i>19,00</i> |
| <i>Marinierte Tomatenauswahl mit gebackenem Schafskäse, Fenchelsalat und weiße Balsamico-Linienkernvinigrette</i> | | <i>18,50</i> |
| <i>Suppen</i> | | |
| <i>Brühe vom Tafelspitz mit Wurzelgemüse, Flädle, Maultaschen, Markklößchen und Schnittlauch</i> | | <i>14,00</i> |
| <i>Weisse Tomatensuppe mit Basilikum-Nocken, Parmesan und Tomatenkernöl</i> | | <i>12,00</i> |
| <i>Zwischengericht</i> | | |
| <i>Lauwarmer Gänseleber Creme brûlée, Portwein-Kirschen, Friseesalat und Butterbrioche</i> | | <i>21,00</i> |
| <i>Kleiner Fischeintopf mit Safran, jungem Fenchel und Geröstetem Baguette</i> | | <i>16,50</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“</i> | <i>26,00</i> |
| <i>Zwiebelrostbraten mit Bratenjus, Bohnengemüse und Spätzle</i> | <i>32,00</i> |
| <i>Hauptgerichte</i> | |
| <i>Hausgemachte Gnocchi mit Kastanien-Saitlingen, Zitrone, Fenchel, Ruccola und eingelegte Kirschtomaten</i> | <i>24,00</i> |
| <i>Poq au vin in weißer Soße mit Pfifferlingen, geröstete Artischocken und Liebstöckel-Tagliatelle</i> | <i>28,00</i> |
| <i>Rinderfiletspitzen „Stroganoff“ mit Roter Beete, Essiggurken, Champignons, junge Möhren, Kartoffelgratin, und kleiner Kopfsalat</i> | <i>28,00</i> |
| <i>Rosa gebratene Rehkeule mit Mostsoße, Trauben, Spitzkohl und Haselnuß-Schupfnudeln</i> | <i>26,00</i> |
| <i>Eingemachtes Kalbfleisch mit braunen Champignons, Zuckerschoten-Radieschengemüse und Pfifferling- Kartoffelkrapsen</i> | <i>26,00</i> |
| <i>Beeteufel in Nussbutter gebraten, Honig-Safran Soße, Linienkernspinat und Ratatoiuille-Risotto</i> | <i>30,00</i> |

| <i>Desserts</i> | <i>Euro</i> |
|--|--------------|
| <i>Kolander-Creme brûlée mit eingelegten Kirschen, Satz-Karamell-Eis und Crumble</i> | <i>14,00</i> |
| <i>Feines von der Zitrone mit Toppfen und weißer Schokolade</i> | <i>12,00</i> |
| <i>Sorbetvariation „Friedrichsruhe“</i> | <i>12,00</i> |
| <i>Käseauswahl aus Geisfertshofen mit Früchtebrot und Chutney</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.