Boris Rommel und die Region empfiehlt

Vorspeisen		Euro
Feldsalat mit süß saurem Muskatkürbis, Shiitake und gebackener Kaninchenpraline		16,80
Hohenlöher Rindertatar zum selbst anmachen mit klassischen Beilagen	-80g	19,00
	-160g	37,00
- auf Wunsch mit 15g Caviar aus dem House Prunier		26,00
Sanft gegarte Lachsforelle mit Petersilienwurzel, Pekannuss- Zwieback und Apfelgelee		19,00
Selleriemousse mit Beluga- Linsen, Kerbelcrème und karamellisierten Portweinschalotten		18,50

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Maultaschen, Wurzelgemüse, Flädle, Markklößchen und Schnittlauch	14,00
Kürbiscrèmesüppchen mit steirischem Kürbiskernöl, Speck, Croûtons und Frühlingslauch	12,00

Zwischengericht

Lauwarme Gänseleber Crème brûlée mit Thymian- Zwetschge, Friséesalat und Butterbrioche	21,00
Kleiner Fischeintopf mit Safran, jungem Fenchel und Cafe de paris- Baguette	16,50

Unsere Klassiker — Euro

Wiener Schnitzel mit jungen Möhren und Erbsen,
wahlweise mit Preiselbeeren oder Rahmsoße
Spätzle oder Bratkartoffeln — 26,00

Regenbogenforelle „Müllerin Art" von unserer „Fischerei Mertz"
mit Mandel- Zitronenbutter, Mangold- Tomatengemüse
und Kartoffel- Sellerie- Rösti — 26,00

Zwiebelrostbraten mit Bratenjus, Bohnengemüse
und Spätzle — 32,00

Hauptgerichte

Kartoffel- Kürbisroulade mit Oliven- Gremolata,
zweierlei Butternut und gebratenen Kräuterseitlingen — 24,00

Coq au vin vom Mäusdorfer Landgockel in weißer Sauce
mit Laubporlingen, cremigen Schwarzwurzeln
und Petersilienschupfnudeln — 28,00

Rinderfiletspitzen „Stroganoff" mit Roter Beete,
Essiggurken, Champignons, junge Möhren, Kartoffelgratin,
und kleiner Kopfsalat — 28,00

Ragout vom heimischen Wild mit Gewürz- Quitten,
Rosenkohl und Brezelknödel — 26,00

Eingemachtes Kalbfleisch mit gebratenen Waldpilzen,
Pastinakengemüse und Kürbiskrapfen — 26,00

Seeteufel in Nussbutter gebraten, Honig-Safran Soße,
Pinienkernspinat und Ratatouille-Risotto — 30,00

Desserts	Euro
Weiße Schokoladen Crème brûlée mit eingelegten Zwetschgen und Gewürz- Boskop- Apfelsorbet	14,00
Eingelegte Williams- Christbirne mit Pflaumen- Zimtsorbet und Ganache	12,00
Sorbetvariation „Friedrichsruhe“	12,00
Käseauswahl aus Geifertshofen mit Früchtebrot und Chutney	14,00

Bei Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten

wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam.

Alle unsere Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.