

Boris Rommel und die Region empfiehlt

<i>Vorspeisen</i>		<i>Euro</i>
<i>Kopfsalat mit Jauerniks Schafskäse, eingelegte Brombeeren, Basilikumdressing und Holzofenbrot</i>		<i>16,50</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 Kaviar aus dem House Premier</i>		<i>26,00</i>
<i>Süß-saures Forellenfilet mit eigenem Kaviar, Radieschensalat, Dillschaum und gebackene Kartoffel</i>		<i>19,00</i>
<i>Scheiben von der Ochsenherztomate mit Passionsfruchtvinaigrette, gegrillter Fenchel und Estragonmousse</i>		<i>18,50</i>
 <i>Suppen</i>		
<i>Tafelspitzbrühe mit Maultaschen, Leberknödel, Griesknödel, Wurzelgemüse und Schnittlauch</i>		<i>14,00</i>
<i>Gaspacho „Andaluze“ mit Paprika, Gurke und gebratener Garnele</i>		<i>12,00</i>

Zwischengerichte

Euro

*Raviolo von bretonischem Hummer mit Krustentierschaum
und Mango- Spinat*

21,00

*Ein 1/2 Dutzend überbackene Weinbergschnecken
mit Tomaten, Kräuterbutter und Brotchip*

14,50

Unsere Klassiker

*Wiener Schnitzel mit jungen Möhren und Erbsen,
wahlweise mit Preiselbeeren oder Rahmsauce*

Spätzle oder Bratkartoffeln

28,00

Regenbogenforelle nach „Müllerin Art“

*von unserer „Fischerei Mertz“ mit Mandel- Zitronenbutter,
glasiertes Marktgemüse und Schlosskartoffeln*

26,00

*Zwiebelrostbraten mit Rotweinjus, sommerliches Gemüse
und Butterspätzle*

32,00

Gerichte für 2 Personen

Euro

*Seezunge am Stück gebraten mit Zitronen- Kapernbutter,
Blattspinat und Venere- Risotto*

pro Person 42,00

*Steinbuttkotelett mit Beurre blanc, Pfifferlingen, geschmorter Lauch
und gebackenen Kartoffeln*

pro Person 38,00

Hauptgerichte

*Auberginen- Lasagne mit geräuchertem Mozzarella,
confierte Kirschtomate und Rucola*

26,00

*Rappardelle mit Pfifferlingen, eingelegter Pfirsich,
Schafskäse und Verbeneschäum*

24,00

*Kalbsleber „Berliner Art“ mit Rotweinjus, glasierte Äpfeln,
Marktgemüse und Kartoffelpüree*

26,00

*Gebratene Lachsforelle mit Tomaten- Basilikumsalsa,
geschmorter Aubergine und Thymian- Gnocchi- Nissen*

26,00

*Mäusdorfer Landgockelbrust mit Chorizo gefüllt, Salbeijus,
Zucchini- Gemüse und Graupenrisotto*

26,00

<i>Desserts</i>	<i>Euro</i>
<i>Passionsfrucht Crème Brûlée mit Mango- Kardamomragout und Pfirsichsorbet</i>	<i>14,00</i>
<i>Feines von der Johannisbeere mit Verbene und Sauerrahm</i>	<i>16,00</i>
<i>Sorbetvariation „Friedrichsruhe“</i>	<i>12,00</i>
<i>Käseauswahl aus Geisfertshofen mit Früchtebrot und Phutney</i>	<i>14,80</i>

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

Alle unsere Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.