

Boris Rommel und die Region empfehlen

<i>Vorspeisen</i>	<i>Euro</i>
<i>Feldsalat mit Kürbiskern dressing, gebackenem Kaninchen, Holzofenbrot und Speck</i>	<i>18,50</i>
<i>Hohenloher Rindertatar zum selbst anmachen mit klassischen Beilagen</i>	<i>-80g 19,00</i>
	<i>-160g 37,00</i>
<i>- auf Wunsch mit 15g Kaviar aus dem Hause Prunier</i>	<i>26,00</i>
<i>Lauwarmer Zwiebelkuchen mit Federweiserschaum, Kürbischutney und herbstlichen Salaten</i>	<i>17,50</i>
<i>Räucherforellenfilet mit Meerrettichmousse, Rote-Beete-Walnussalat und Birne</i>	<i>19,00</i>
<i>Suppen</i>	
<i>Kürbiscremesüppchen mit Kokosschaum, steirischem Kernöl, Speck und Fritons</i>	<i>12,00</i>
<i>Rinderkraftbrühe mit Maultaschen, Quarkklößchen, Tafelspitz, Wurzelgemüse und Schnittlauch</i>	<i>14,00</i>

Zwischengerichte

Euro

*Gänseleber Crème Brûlée mit eingelegten Feigen,
schwarzer Nuss und lauwarmer Brioche*

19,80

*Parmesan-Cortellini mit Rahmspinat
und Weinbergschnecken*

18,50

Unsere Klassiker

*Wiener Schnitzel mit jungen Möhren und Erbsen,
wahlweise mit Preiselbeeren oder Rahmsofe und
Spätzle oder Bratkartoffeln*

28,00

*Regenbogenforelle nach „Müllerin Art“ oder „Blau“
von unserer „Fischerei Merz“ mit Mandel-Zitronenbutter,
Zuckerschoten-Radieschengemüse und Kartoffelsalat*

26,00

*Zwiebelrostbraten mit Rotweinjus, herbstlichem Gemüse
und Butterspätzle*

32,00

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

26,00

Gerichte für 2 Personen

Euro

*Seezunge am Stück gebraten mit Beurre blanc,
zweierlei Pastinake, Waldpilzen und Linienkern-Krapfen*

pro Person 46,00

*Drachenkopf am Stück gebraten mit Tomatenjus,
provenzalischem Gemüse und Safran-Risotto*

pro Person 34,00

Hauptgerichte

*Variation vom Butternut-Kürbis
mit schwarzem Nuss-Pesto,
Roquefort und Kartoffelkrapfen*

26,00

*Hausgemachte Tagliatelle mit weißem Trüffelschaum,
schwarzem Herbsttrüffel und Babyspinat*

32,00

*Geschmorter „Mäusdorfer“ Coo au Vin
mit Schwarzwurzelgemüse und Macaire-Kartoffeln*

26,00

*Rosa gebratene Rehkeule mit Preiselbeerjus,
Rosenkohlgemüse und Mohn-Schupfnudeln*

26,00

*Gebratenes Hechtfilet mit Krustentierschaumsauce,
weißem Bohnenragout und confierten Tomaten*

24,00

<i>Desserts</i>	<i>Euro</i>
<i>Thymian Crème Brûlée mit eingemachten Friedrichsruher Zwetschgen und Portwein-Eis</i>	<i>14,00</i>
<i>Saftiger Rüblikuchen mit Frischkäse und Estragon</i>	<i>12,00</i>
<i>Sorbetvariation „Friedrichsruhe“</i>	<i>12,00</i>
<i>Käseauswahl aus Geifertshofen mit Früchtebrot und Chutney</i>	<i>14,80</i>