

## *Boris Rommel und die Region empfiehlt*

<i>Vorspeisen</i>	<i>Euro</i>
<i>Kopfsalat mit Schnittlauchmarinade, eingelegter Pastinake, roter Zwiebel und gebackenem Ochsenchwanz</i>	<i>18,50</i>
<i>Hohenlöher 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 House Premier</i>	<i>26,00</i>
<i>Marinierter Schafskäse von Jauernick mit Bärlauch, Rote Beete - Birnensalat und gebackenen Kartoffeln</i>	<i>17,50</i>
<i>Sanft gegarter Bachsaibling mit Quitten - Kräutervinaigrette, Spitzkohlsalat, Walnuss und Roggenbrot</i>	<i>19,00</i>
<i>Suppen</i>	
<i>Lauchcrèmesuppe mit Rehravioli, Preiselbeeren und Croûtons</i>	<i>12,00</i>
<i>Ochsenchwanzessenz mit Grießklößchen, Maultaschen, Fleisch und Wurzelgemüse</i>	<i>14,00</i>

## *Zwischengerichte*

*Euro*

*Gebratene Gänseleber*

*mit Dattelijus und Kartoffel - Schmarrn*

*21,00*

*1/2 Dutzend Weinbergschnecken mit Tomatenragout*

*und Kräuterbutter*

*16,50*

## *Unsere Klassiker*

*Wiener Schnitzel mit jungen Möhren und Erbsen,*

*wahlweise mit Preiselbeeren oder Rahmsauce*

*Spätzle oder Bratkartoffeln*

*28,00*

*Regenbogenforelle nach „Müllerin Art“ oder „Forelle blau“*

*von unserer „Fischerei Mertz“*

*mit Mandel- Zitronenbutter, Nussbutter - Spinat,*

*confierter Tomate und Kartoffelsalat*

*26,00*

*Zwiebelrostbraten mit Rotweinjus, Marktgemüse*

*und Butterspätzle*

*32,00*

*Kalbsleber „Berliner Art“*

*mit Rotweinjus, glasierten Äpfeln,*

*saisonales Gemüse und Kartoffelpüree*

*26,00*

## *Gerichte für 2 Personen*

*Euro*

*Ganze gebratene Dorade mit Sauce Rouille, Tomatenragout  
und Basilikum - Spaghettini*

*pro Person 28,00*

*Geschmorte Kalbshaxe mit Burgundersauce,  
Speckbohnen und Brezelknödel*

*pro Person 34,00*

## *Hauptgerichte*

*Lauch - Waldpilzstrudel mit schwarzem Knoblauch,  
roter Zwiebel und Kräutersaitlingen*

*26,00*

*Hausgemachte Tagliatelle mit Trüffelschaum,  
schwarzem Trüffel und Babyspinat*

*32,00*

*Geschmorte Ochsenbacke mit zweierlei Blumenkohl  
und römischen Nocken*

*26,00*

*Mäusdorfer Landgockelbrust mit Salbei gebraten,  
Pomesansauce, gegrilltem grünen Spargel  
und Kartoffelkrapsen*

*32,00*

*Kross gebratenes Landerfilet mit Blutwurst,  
Dommery - Senfsauce, Rahmkraut  
und Liebstöckel - Kartoffeln*

*28,00*

<i>Desserts</i>	<i>Euro</i>
<i>Karamell Crème Brûlée mit Boskop Apfel und Salz - Karamelleis</i>	<i>14,00</i>
<i>Distazien Financier mit eingelegten Kirschen und Joghurteis</i>	<i>12,00</i>
<i>Sorbetvariation „Friedrichsruhe“</i>	<i>12,00</i>
<i>Käseauswahl aus Geifertshofen 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.*