

## *Boris Rommel und die Region empfehlen*

<i>Vorspeisen</i>		<i>Euro</i>
<i>Kopfsalat mit Schnittlauchmarinade, eingelegter Pastinake, roter Zwiebel und gebackenem Ochsenchwanz</i>		<i>19,50</i>
<i>Hohenlöher Rindertatar zum selbst anmachen mit klassischen Beilagen</i>	<i>-80g</i>	<i>20,00</i>
	<i>-160g</i>	<i>40,00</i>
<i>- auf Wunsch mit 15g Kaviar von Caviar House &amp; Prunier</i>		<i>26,00</i>
<i>Gebackener Schafskäse von Jauernick mit gegrilltem grünem Spargel und Honigvinaigrette</i>		<i>18,50</i>
<i>Sanft gegartes Forellenfilet mit Landeivinaigrette, grünem und weißem Spargelsalat</i>		<i>19,50</i>
<i>Suppen</i>		
<i>Spargelcrèmesuppe mit Räucherlachsclöfchen und Schnittlauch</i>		<i>12,50</i>
<i>Ochsenchwanzessenz mit Grießklöfchen, Maultaschen, Fleisch und Wurzelgemüse</i>		<i>14,80</i>

## *Zwischengerichte*

*Euro*

*Gebratene Gänseleber*

*mit Dattelijus und Kartoffel - Schmarrn*

*21,00*

*Gebratene Garnelen mit Bärlauch-Tortellini*

*und Tomatenpesto*

*19,00*

## *Unsere Klassiker*

*Wiener Schnitzel mit jungen Möhren und Erbsen,*

*wahlweise mit Preiselbeeren oder Rahmsauce,*

*Spätzle oder Bratkartoffeln*

*30,00*

*Regenbogenforelle „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,*

*saisonaem Gemüse und Kartoffelpüree*

*26,00*

## *Gerichte für 2 Personen*

*Euro*

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

*pro Person 28,00*

*600g T-Bone Steak mit Sauce Béarnaise, weißem Spargel und Kartoffelkrapsen*

*pro Person 32,00*

## *Hauptgerichte*

*Gefüllte Flädle mit Hollandaise gratiniert, Spargelragout und Landeivinaigrette*

*26,00*

*Hausgemachte Tagliatelle mit Morchelsauce, Pomté Käse und Babyspinat*

*32,00*

*Geschmorte Ochsenbacke mit zweierlei Blumenkohl und römischen Nocken*

*26,00*

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

*32,00*

*Kross gebratenes Zanderfilet mit Blutwurst, Rommery - Senfsauce, Rahmkraut und Liebstöckel - Kartoffeln*

*28,00*

<i>Desserts</i>	<i>Euro</i>
<i>Holunderblüten Crème Brûlée mit Kirschen und Joghurteis</i>	<i>14,00</i>
<i>Gebackener Cheesecake mit Erdbeersauce, Erdbeersalat und Erdbeer-Rhabarbersorbet</i>	<i>12,00</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.*