

## *Boris Rommel und die Region empfehlen*

<i>Vorspeisen</i>		<i>Euro</i>
<i>Marinierter Romanasalat mit Caesar - Dressing, Cocktail - Shrimps, Grapefruit und Basilikumpesto</i>		<i>19,80</i>
<i>Hohenloher 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 Kaviar:</i>		
<i>15g von Caviar House &amp; Prunier</i>		<i>26,00</i>
<i>30g von N25 Kaviar aus München</i>		<i>44,00</i>
<i>Allerlei Gartentomaten mit Büffelmozzarella, Avocado, Mango und Passionsfrucht</i>		<i>18,50</i>
<i>Gebackene Geflügelpraline mit Estragon - Radieschen - Crème fraîche und Pfifferlingen</i>		<i>19,50</i>
<i>Suppen</i>		
<i>Pfifferlingcrèmesuppe mit Profiteroles und Thymian - Öl</i>		<i>12,80</i>
<i>Tafelspitzbrühe mit Leberklößchen, Maultaschen und Wurzelgemüse</i>		<i>14,80</i>

*Zwischengerichte* *Euro*

*Gebratene Gänseleber  
mit Dattelijus und Kartoffel - Schmarrn* *21,00*

*Ravioli vom bretonischen Hummer mit Krustentierschaum,  
Papaya - Philichutney und Babyspinat* *19,00*

*Unsere Klassiker*

*Wiener Schnitzel mit jungen Möhren und Erbsen,  
wahlweise mit Preiselbeeren oder Rahmsauce,  
Spätzle oder Bratkartoffeln* *30,00*

*Regenbogenforelle „Müllerin Art“ von unserer „Fischerei Mertz“  
mit Mandel - Zitronenbutter, Nussbutter - Spinat,  
confierter Tomate und Kartoffelsalat* *26,00*

*Zwiebelrostbraten mit Rotweinjus, Marktgemüse  
und Butterspätzle* *34,00*

*Kalbsleber „Berliner Art“  
mit Rotweinjus, glasierten Äpfeln,  
saisonaem Gemüse und Kartoffelpüree* *28,00*

## *Gerichte für 2 Personen*

*Euro*

*Seezunge am Stück gebraten mit Kapern, Zitrone, Tomaten,  
Psifferling - Artischockenragout und Parmesanschnitte*

*pro Person 36,00*

*600g T-Bone Steak mit Sauce Béarnaise,  
gegrilltem grüner Spargel und Kartoffelkräpfen*

*pro Person 32,00*

## *Hauptgerichte*

*Premige Tagliatelle mit Psifferlingen, geschmolzenen Tomaten,  
Belper Knolle und Kopfsalat*

*28,00*

*Auberginenlasagne „Melanzane“ mit mariniertem Ricotta,  
Rucola und Basilikumpesto*

*26,00*

*Rosa gebratenes Kalbsrückensteak mit Phorizokruste, Rotweinjus  
Honig - Estragon - Karotten und Kartoffelkräpfen*

*28,00*

*Piccata Milanese vom Mäusdorfer Landgockel mit Tomatenjus,  
Basilikumpesto, Spaghetti und gebratener Zucchini*

*32,00*

*Gebratene Lachsforelle von unserer Fischerei Mertz mit  
Rieslingschaum, Senfgurken und gebackenen Kartoffeln*

*28,00*

<i>Desserts</i>	<i>Euro</i>
<i>Holunderblüten Crème Brûlée mit Kirschen und Joghurteis</i>	<i>14,00</i>
<i>Eingelegter Pfirsich mit Pfirsichsüppchen und Verbene - Eis</i>	<i>14,00</i>
<i>Sorbetvariation „Friedrichsruhe“</i>	<i>12,00</i>
<i>Käseauswahl aus Geifertshofen mit Früchtebrot und Chutney</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.*