

Boris Rommel und die Region empfehlen

<i>Vorspeisen</i>		<i>Euro</i>
<i>Marinierter Feldsalat mit karamellisiertem Ziegenkäse, eingelegtem Hokkaido - Kürbis und Zumpernickel</i>		<i>23,50</i>
<i>Hohenloher Rindertatar zum selbst anmachen mit klassischen Beilagen</i>	<i>-80g</i>	<i>24,60</i>
	<i>-160g</i>	<i>49,20</i>
<i>- gerne servieren wir Ihnen Ihr Tatar mit feinem Kaviar: 15g von Caviar House & Prunier</i>		<i>35,80</i>
<i>30g von N25 Kaviar aus München</i>		<i>53,70</i>
<i>Lauwarme Jahrgangs - Sardine mit Schalotten, Zitrone, Olivenöl, schwarzem Knoblauch und blauem Kartoffel - Linienkernsalat</i>		<i>21,20</i>
<i>Gebäckene Ochsenchwanzpraline mit roh mariniertem Rotkohl, Portwein - Rosinen und Orangen - Mayonnaise</i>		<i>23,50</i>
<i>Crème Brûlée von der Entenleber mit eingelegten Feigen, Romanasalat und Brioche</i>		<i>24,60</i>
<i>Suppen</i>		
<i>Rinderkraftbrühe mit Griefsnocken, Maultaschen und Wurzelgemüse</i>		<i>16,50</i>
<i>Muskatkürbissuppe mit steirischem Kernöl, Crème fraîche und gerösteten Kernen</i>		<i>14,30</i>

Zwischengerichte

Euro

*Ungestopfte gebratene Gänseleber
mit Dattelijus, Hokkaido - Kürbis
und Kartoffel - Schmarren*

26,80

*Rot au Feu von der Wachtel
mit Steinpilzen, Quitte und Pastinake*

24,60

Unsere Klassiker

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

35,80

*Regenbogenforelle von unserer „Fischerei Mertz“
zubereitet als „Müllerin Art“ oder „Blau“
mit Mandel - Zitronenbutter, Nussbutter - Spinat,
confierter Tomate und Kartoffelsalat*

29,10

*Zwiebelrostbraten
mit Rotweinjus, Marktgemüse und Butterspätzle*

38,00

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

31,30

Gerichte für 2 Personen

Euro

*Am Stück gebratene Seezunge
mit Kapern, Zitrone, Tomaten,
Waldpilz - Artischockenragout und Parmesanrisotto*

pro Person 42,50

*600g T - Bone Steak
mit Sauce Béarnaise, zweierlei Hokkaido - Kürbis
und Kartoffelkräpfen*

pro Person 42,50

Hauptgerichte

*Lochiertes Bio - Ei
mit schwarzem Trüffel, Rahmspinat und Kartoffel - Nussbutterpüree* 31,30

*Premiger Kürbistraviolo mit Zitronengrassauce,
gerösteter Schwarzwurzel und gereiftem Parmesan* 29,10

*Geschmorte Keule von Bauern - Ente mit Honig - Pfefferjus,
Rotkohlgemüse und Serviettenknödel* 35,80

*Rosa gebratene Rehkeule
mit Holunderbeerenjus, 3erlei Beete und Senfkräpfen* 31,30

*Mit Hollandaise gratiniertes Kabeljaumedallion,
Estragonsoße, Chorizo - Spitzkohlgemüse und Risotto* 31,30

<i>Desserts</i>	<i>Euro</i>
<i>Kaffee Crème Brûlée mit Kirschen und Salzkaramelleis</i>	<i>15,60</i>
<i>Gewürzküchlein mit Orangen und Glühweinsorbet</i>	<i>15,60</i>
<i>Sorbetvariation „Friedrichsruhe“ mit frischen Früchten</i>	<i>13,40</i>
<i>Käseauswahl aus Geisfertshofen mit Früchtebrot und Chutney</i>	<i>17,90</i>

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

Alle unsere Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

*Liebe Gäste, bitte beachten Sie, dass wir aufgrund der seit 2023 festgelegten
Mehrwegpflicht (§33, §34 VerpackG) ab sofort Mehrwegbehälter gegen einen
Pfandbetrag von 2,50€ inkl. MwSt. anbieten, wenn Sie ein Gericht außerhalb des
Restaurants verzehren möchten.*

Vielen Dank für Ihr Verständnis.