

# Speisekarte Herbst 2020

## Unsere gastlichen Räumlichkeiten

Mit unserer Speisekarte holen Sie sich zuhause Appetit, reservieren einen Tisch und genießen bei uns im Restaurant. Kleine Karten liegen im Restaurant und an der Rezeption für Sie bereit.

Denken Sie schon heute an Ihre kommende Familienfeier. Wir haben für jede Gruppengröße den idealen Raum. Ob Candlelight-Dinner zu zweit oder für Ihre Firmenfeier mit bis zu 100 Personen

Unser Ekerzimmer mit maximal 13 Plätzen, die Galerie für bis zu 50 Personen und unser großer Veranstaltungsbereich bietet für Feiern mit bis zu 100 Personen die idealen Voraussetzungen für jede Gruppengröße.

## Für daheim

Alle Gerichte aus der Speisekarte richten wir für Sie in heißem Geschirr an. Anruf genügt, Sie holen das Essen heiß ab und genießen zuhause. Telefon 07931 / 9330

# Meine Tagesempfehlung heute

Frisée & Eichblattsalat mit hausgemachter Wildterrine,  
Cumberlandsauce und gebratenen Pilzen 12,90



Ackersalat in Rahm mit regionalem Antipasti,  
in Rapsöl eingelegter Kürbis und Rübchen,  
Nackenschinken aus nachhaltiger Offenstallhaltung

☆☆☆☆☆



Steinpilzrahmsuppe  
mit Kräutern und Croutons 6,90

☆☆☆☆☆

Gebratenes Spanferkelfilet  
mit badischem Grünkernrisotto und Mandelbrokkoli 19,90

Wachtelbrüstchen  
mit glacierten Perlzwiebeln und Portweinjus  
auf Kürbispüree und gebratenen Pilzen 21,90



Rosa gebratener Rehrücken aus dem Steigerwald mit Pilzen,  
Wacholderrahm, herbstlichem Gemüse und Spätzle 26,90

Lammrücken mit Kräutern, zartrosa gebraten,  
Rahmwirsing und Kartoffelnußkrusteln 28,90

Rosa gebratene Honig-Entenbrust  
mit Rahmwirsing, Apfel-Rotkraut und Semmelkloßscheiben 20,90

☆☆☆☆☆

Kürbisparfait mit Brombeergrütze und Sahne 6,90

## Feine frische Salate und Vorspeisen

- Ceasar Salad Romasalat mit Rucola, Parmesandressing, Speck und Croutons 7,90
- Ackersalat mit Rote Beetestreifen und Nüssen 7,90
- Unser angemachter Herbstlicher-Kräuterblattsalat mit Kresse und Radieschen 6,90

## Vorspeisen & kleine Gerichte

- Gebratene Garnelen mit getrüffeltem Bandnudeln und Pilzen Vorspeise 12,90  
... Große Portion 19,90

## Aus dem Suppentopf

- Festtagssuppe mit Flädlerroulade, Markklößchen, Maultäschle und Dinkelgrießnockerl 6,90
- Meine Bouillabaisse von Edelfischen und Krustentieren mit Safran 9,80
- Würzige fränkische Kürbiscremesuppe mit Crôutons und Kernöl 5,90

## Aus Franken, Schwaben und Baden

- Hausgemachte Rinderrouladen in rotem Tauberwein geschmort mit Frischgemüse und Spätzle 18,90  
... kleine Portion 16,90
- Kräutersteak vom fränkischen Landschweinerücken mit gebratenem Herbstgemüse und Kartoffelwedges 17,90
- Schwäbischer Rostbraten mit Röstzwiebelchen, kräftiger Kalbsjus, Dinkelspätzle und Maultasche 21,90
- Zarte Maishähnchenbrust mit Kürbisragout und Dauphinekartoffel 17,90
- Hohenloher Butterschnitzel mit Pommes frites 12,90  
dazu einen kleinen Herbst-Salat 4,90
- Taubertäler Färsen Rumpsteak saftig gegrillt mit Kräuterbutter, Zwiebelchen und Pilzen, Frischgemüse und hausgemachte Kartoffelwedges 25,90
- Geschmorte Rehschulterstücke mit gebratenen Pilzen, Herbstgemüse und Dinkelspätzle 18,90

## Das Beste für Sie und Ihre Gäste

- Frische Steinpilze in Kräuterrahm mit Herbstgemüse und Dinkelnudeln oder Semmelkloßscheiben 16,90
  - ... dazu Hohenlohe
- r Butter- Schnitzel 5,90
  - ... dazu 180 g Rumpsteak 9,80
  - ... dazu gegrillte Maishähnchenbrust 7,90
  - ... dazu gebratene Lachsforelle 7,90
  - ... dazu gebratenes Zanderfilet 7,90

## Unsere beliebten Fischgerichte

- Frische Erlenbach Lachsforelle mit Mandelbrokkoli und Badischem Grünkernrisotto 21,90
- Steinbeisserfilet aus der Pfanne auf Rahmwirsing mit Rösti 19,90
  - ... kleine Portion 16,90
- Knusprig gebratenes Zanderfilet auf Hachtler Biolinsen, Herbstgemüse und Kartoffeln 21,90

## Feine Gerichte ohne Fleisch

- Provenzalisches Ratatouille Schmorgemüse, Broccoliköpfchen mit Pinien und Safranreis, <sup>vegan</sup> 12,90
- Gebratenes Herbstgemüse mit Maronen und Kürbis, hausgemachten Kartoffelwedges, <sup>vegan</sup> 12,90
- Ragout vom Hokaido-Kürbis mit Kernen und Öl, Dauphinekartoffel 12,90
  - ... dazu gebratenen Schafskäse, Falafel Krusteln <sup>vegan</sup> oder vegetarische Schnitzel 5,00

## Unsere Dessert-Vielfalt und Premium Eis

- Dunkles Schokoladenmousse mit Rotweinkirschen und Vanilleeis 7,90
- Dessertpalette mit Creme brulée, Birnenragout mit Nougateis, und einem kleinen Schokotörtchen 8,90
- Eispalette mit Pistazien -, Cassis- , Vanille - und Schokoeis 7,50
- Dessertvariation mit Holundermousse, karamellierter Kaiserschmarrn mit Zwetschgen und Walnusseis 8,90

## Unsere Mini Desserts im Gläschen

- 2 Kugeln Premium Eis oder 2 Kugeln Sorbet <sup>vegan</sup> oder Kürbisparfait  
Dunkles Schokomousse oder kleine Creme brulée

je 3,20