

# 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 12,90

☆☆☆☆☆

Wildkraftbrühe

mit Pistazienklößchen mit Wurzelgemüse 7,90



Steinpilzrahmsuppe

mit Kräutern und Croutons 6,90

☆☆☆☆☆

Gebratenes Spanferkelfilet

mit badischem Grünkernrisotto und Mandelbrokkoli 19,90

Wachtelbrüstchen

mit glacierten Perlzwiebeln und Portweinjus  
auf Kürbispürée und gebratenen Pilzen 22,90



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

Medaillon vom Hirschrücken rosa gebraten,  
mit Schwarzwurzeln in Rahm und Kartoffelnußkrusteln 28,90

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

Zwetschgen mit Walnusseis 6,90

## Feine frische Salate und Vorspeisen

- Cesar 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 <u>Steinpilze in Kräuterrahm</u> mit Herbstgemüse und Dinkelnudeln oder Semmelkloßscheiben	16,90
... dazu Hohenloher 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 <u>Lachsforelle</u> mit Mandelbrokkoli und Badischem Grünkernrisotto	21,90
<u>Steinbeisserfilet</u> aus der Pfanne auf Rahmwirsing mit Rösti	19,90
.... kleine Portion	16,90
Knusprig <u>gebratenes Zanderfilet</u> auf Hachtler Biolinsen, Herbstgemüse und Kartoffeln	21,90

## Feine Gerichte ohne Fleisch

Provenzalisches <u>Ratatouille Schmorgemüse</u> , Broccoliköpfchen mit Pinien und Safranreis, <sup>vegan</sup>	12,90
<u>Gebratenes Herbstgemüse</u> mit Maronen und Kürbis, hausgemachten Kartoffelwedges, <sup>vegan</sup>	12,90
<u>Ragout vom Hokaido-Kürbis</u> 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 <u>Schokoladenmousse</u> mit Rotweinkirschen und Vanilleeis	7,90
<u>Dessertpalette</u> mit Creme brulée, Birnenragout mit Nougateis, und einem kleinen Schokotörtchen	8,90
<u>Eispalette</u> mit Pistazien - , Cassis- , Vanille - und Schokoeis	7,50
<u>Dessertvariation</u> 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