

# Speisekarte Sommer 2018

## 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 Erkerzimmer mit maximal 13 Plätzen, die Galerie für bis zu 50 Personen. 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

## Unsere Aperitifempfehlung :

- „Mandarinen Spritz“ Orange Mandarine mit Benz Secco 5,90 €
- Cranberry-Maracuja – alkoholfreier, fruchtig erfrischender Aperitifcocktail 4,90 €
- Ringhotel HeimatGenuss Cocktail – Gin, Apfel und Tonic Water 5,90 €

## Weinempfehlung

### Conde Valdemar

2013 Conde de Valdemar  
Crianza , D.O. Ca. Rioja  
Bodegas Valdemar, S.A., Oion, Spanien

1/8l 4,90 €    1/4l 6,90 €



### Madonna delle Vittorie - Gardasee

Madonna delle Vittorie - Arco Italia

MADONNA  
VITTORIE

#### 2017 – NOSIOLA – Vigneti delle Dolomiti

Ein Wein aus Nosiola Trauben, die in den Weinbergen von Linfano wachsen.  
Der Wein wird durch vinification en blanc hergestellt und gärt bei kontrollierter Temperatur.  
nach Guyot-Verfahren erzogen auf Böden sandig-schlickiger Beschaffenheit



#### 2013 – LAGREIN DUNKEL – Trentino D.O.P.

Laurein ist eine autochthone Rebe aus Trentino-Südtirol, die mit dem Teroldego verwandt ist.  
Die Trauben stammen aus den Weinbergen in den Gemeinden von Arco und Nargo-Torbole,  
nur wenige Kilometer vom Weinkeller entfernt.  
nach Guyot-Verfahren erzogen auf Böden sandig-schlickiger Beschaffenheit



1/8l 4,90 €    1/4l 6,90 €

# Meine Tagesempfehlung heute :



Angemachter Sommer-Blattsalat mit gebratenen Pfifferlingen und geräuchertem Rehschinken 12,80

Rucolasalat mit gebratenen Garnelen, Parmesanspänen, Oliven und Antipastigemüse 12,90

Vitello Tonnato, gebratenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce und kleinem Rucolasalat 10,90

Weißer Tomatensuppe  
mit Pestosahne und Suino-Schinkenchip 6,90



Gegrilltes Entrecôte vom Taubertäler Rind  
... mit sommerlichem Kräuterblattsalat und Kartoffelwedges 22,90  
... mit grünen Bohnen und Rosmarinkartoffeln 26,90

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

Lammrücken mit Kräutern, zartrosa gebraten, frischen grünen Bohnen und Röstkartoffeln 28,90

Loup de Mer Filet in Olivenöl gebraten mit Tessiner Rucola Risotto, getrockneten Tomaten und Oliven 19,90



In Tauberwein geschmorte Rehkeulenstücke mit Sommergemüse und hausgemachten Spätzle 18,90



Aprikosen im Tonkabohnensud mit Himbeersorbet 5,90

Frische Beerengrütze mit Joghurteis 6,90

Marinierte Blaubeeren mit Vanilleeis und Sahne 6,90

## Feine frische Salate

- Cesar Salad Romasalat mit Rucola, Parmesandressing, Speck und Croutons 7,90
- Kopfsalatherzchen mit Ruccola, aromatischen Kirschtomaten und Mozzarellaperlen 8,90
- Unser angemachter Sommer - Blattsalat mit Kresse und Radieschen 6,90
- kombinieren Sie zu allen Salaten als Vorspeise:
- ... gebratene Pilze oder gebratener Schafskäse oder Falafel Krusteln 5,00
- ... hausgeräucherter Wildschinken, Garnelenspieß 5,90

## Vorspeisen

- Cesar Salad Romasalat mit Rucola, Parmesandressing, Speck, Croutons und gebratenen Jakobsmuscheln 12,90
- Garnelen auf fruchtigem Tomatenragout mit Pestospaghetti und Parmesanchips 12,90

## Aus dem Suppentopf

- Festtagssuppe mit Flädleroulade, Markklößchen, Maultäschle und Dinkelgrießnockerl 5,90
- Unsere Bouillabaisse von Edelfischen und Krustentieren mit Safran 9,80
- Pfifferlingcremesuppe mit Kräutern und Crôutons 6,90

## Aus Franken, Schwaben und Baden

- Hausgemachte Rinderrouladen in rotem Tauberwein geschmort mit Frischgemüse und Spätzle 17,90
- .... kleine Portion 15,90
- Kräutersteak vom fränkischen Landschweinerücken mit gebratenem Sommergemüse und Kartoffelwedges 17,90
- Schwäbischer Rostbraten mit Röstzwiebelchen, kräftiger Kalbsjus, Dinkelspätzle und Maultasche 21,90
- Zartes Putenbrüstchen mit Tessiner Rucola Risotto, getrockneten Tomaten und Oliven 17,90
- Hohenloher Butterschnitzel mit Pommes frites 12,90
- dazu einen kleiner Sommersalat 4,90
- Taubertäler Färsen Rumpsteak saftig gegrillt mit Kräuterbutter, Grillspeck, Zwiebelchen, Pilzen, Frischgemüse und hausgemachte Kartoffelwedges 25,90

## Das Beste für Sie und Ihre Gäste

Frische <u>Pfifferlinge in Kräuterrahm</u> mit Sommergemüse und Dinkelnudeln oder Semmelkloßscheiben	14,90
... dazu Hohenloher Butter- Schnitzel	5,90
... dazu 180 g Rumpsteak	9,80
... dazu gegrillte Putenbrust	7,90
... dazu gebratene Lachsforelle	7,90
... dazu gebratenes Zanderfilet	7,90

## Unsere beliebten Fischgerichte

<u>Steinbeisserfilet</u> aus der Pfanne mit Kopf- und Tomatensalat, Kartoffelrösti	19,90
... kleine Portion	16,90
Knusprig gebratenes <u>Lachsforellenfilet</u> mit Mandelbrokkoli und badischem Grünkernrisotto	21,90
<u>Garnelen</u> auf fruchtigem Tomatenragout mit Pestospaghetti und Parmesanchips	19,90

## Feine Gerichte ohne Fleisch

Provenzalisches <u>Ratatouille Schmorgemüse</u> mit Broccoliköpfchen, Pinien und Safranreis, <sup>vegan</sup>	10,90
<u>Gebratenes Sommergemüse</u> mit Paprika, Maiskölbchen und Pfifferlingen, hausgemachte Kartoffelwedges, <sup>vegan</sup>	10,90
<u>Tessiner Rucola Risotto</u> mit getrockneten Tomaten und Oliven	12,90
<u>kombinieren Sie zu allen vegetarischen Gerichten:</u> gebratenen Schafskäse, Falafel Krusteln <sup>vegan</sup> oder vegetarische Schnitzel	5,00

## Unsere Dessert-Vielfalt und Premium Eis

<u>Schwarzwälder-Kirschparfait</u> mit Rotweinkirschen und kleinem Schokoladentörtchen	7,90
<u>Dessertpalette</u> mit Creme brûlée, Passionsfruchtmousse, Ananassalat und Pistazieneis	8,90
<u>Eispalette</u> mit Pistazien - , Cassis- , Vanille - und Schokoeis	7,50
<u>Dessertvariation</u> mit weißem Schokoladenmousse, Aprikosen und Himbeersorbet	8,90

## Unsere Mini Desserts im Gläschen

2 Kugeln hausgemachtes Eis oder 2 Kugeln Sorbet <sup>vegan</sup> oder Tiramisu weißes Schokomousse oder Passionsfruchtmousse oder kleine Creme brûlée	
---	--

je 3,20

## HeimatGenuss Menü „Württemberg und Schwaben“

Vorspeisenquartett  
Kopfsalatherzen mit Kräuter dressing  
Hausgemachte Tafelspitzsülze mit Kresse und Radieschen  
Lachsforellentatar mit Frischkäse  
und einer kleinen Rinderbrühe mit schwäbischen Maultaschen

☆☆☆☆☆

Schwäbischer Rostbraten mit Röstzwiebelchen,  
kräftiger Kalbsjus und Dinkelspätzle

oder

Knusprig gebratenes Zanderfilet mit Pfifferlingen in Kräuterrahm,  
und hausgemachten Dinkelbandnudeln

☆☆☆☆☆

Frische Beerengrütze mit Joghurteis

Menü 3 Gang mit großer Suppe 29,90 €

Menü 3 Gang mit Vorspeise 37,90 €

Ringhotel HeimatGenuss inklusive HeiCo-Aperitif 3 Gang mit Vorspeise 42,00 €

## Champagner Menü „Baden und Franken“

Vorspeisenquartett  
Sommersalat mit Wildschinken  
Zanderknusperle mit Schnittlauchdip  
Pfifferlingcremesuppe

☆☆☆☆☆

Rehrücken aus heimischer Jagd in Speck, mit Wacholderrahm,  
Pilzen, Frischgemüse und Dinkelspätzle

oder

Frische Erlenbach Lachsforelle mit Mandelbrokkoli  
und badischem Grünkernrisotto

☆☆☆☆☆

Schwarzwälder-Kirschparfait mit Rotweinkirschen  
und kleinem Schokoladentörtchen

Menü 3 Gang mit großer Suppe 39,90 €

Menü 3 Gang mit Vorspeise 46,90 €