

# Speisekarte Sommer 2021

## 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 :

- Cranberry-Maracuja – alkoholfreier, fruchtig erfrischender Aperitifcocktail 4,90 €
- Benz Liberté Weinaperitif, mit Grapefruit und Tonic 6,90 €
- Ringhotel HeimatGenuss Cocktail – Gin, Apfel und Tonic Water 5,90 €

## Weinempfehlung

### Madonna delle Vittorie – Gardasee Italien



2019 – Altolago – bianco

100% Chardonnay, trocken

MADONNA  
VITTORIE

### Michael und Hubert Benz – Beckstein Baden



2020 Becksteiner Kirchberg – Sauvignon Blanc -  
trocken, 12,5 % Privatweingut Benz, Beckstein, Baden

1/8l 4,90 €      1/4l 6,90 €

# Unsere Tagesempfehlung heute :



Angemachter Sommer-Blattsalat  
mit gebratenen Pfifferlingen  
und geräuchertem Rehschinken

12,90

Vitello Tonnato mit Thunfischsauce,  
Kapern und einem kleinen Rucolasalat

13,90

Kopfsalatherzen  
mit Büffelmozzarella, Cocktailtomaten  
und Balsamicodressing

10,90

☆☆☆☆☆

Hausgemachte Tafelspitzsülze  
mit Remouladensoße und Bratkartoffeln

14,90



Rehrücken aus heimischer Jagd  
mit Portweinjus, buntem Gartengemüse,  
gebratenen Pilzen und hausgemachten Dinkelspätzle

27,90

Filetgeschnetzeltes Stroganoff  
mit Pilzen, Gürkchen und Dauphine Kartoffeln

25,90

Gegrilltes Rinderfilet  
mit Senfrahmsoße, grünen Bohnen  
und Schupfnudeln

29,90

☆☆☆☆☆

Creme brûlée mit marinierten Beeren  
und lauwarmen Schokoladentörtchen

8,90



Holunderblütensüppchen  
mit Joghurt-Limetteneis und Himbeeren

6,90

Frische Marinierte Blaubeeren  
mit Vanilleeis und Sahne

7,90

## Feine frische Salate

Unser angemachter Kräuterblattsalat mit Kresse und Radieschen 6,90

Rucolasalat, mit Balsamico- Olivenöl- Vinaigrette, aromatischen Kirschtomaten, Parmesanspänen und gerösteten Pinienkernen 8,90

## Aus dem Suppentopf

Festtagssuppe mit Flädleroulade, Markklößchen, Maultäschle, Grünkernklößchen und Dinkelgrießnockerl 6,90

Pfifferlingcremesuppe mit Kräutern und Crôutons 7,90

Unsere Bouillabaisse von Edelfischen und Krustentieren mit Safran 10,90

## Aus Franken, Schwaben und Baden

Hausgemachte Rinderrouladen in rotem Tauberwein geschmort mit Frischgemüse und Spätzle 18,90

Kräutersteak vom fränkischen Landschweinerücken mit gebratenem Sommergemüse und Kartoffelrösti 17,90

Schwäbischer Rostbraten mit Röstzwiebelchen, kräftiger Kalbsjus, Dinkelspätzle und Maultasche 21,90

Zarte Maishähnchenbrust mit Tessiner Rucolarisotto, getrockneten Tomaten und Oliven 18,90

200 gr Rumpsteak saftig gegrillt mit Kräuterbutter, Frischgemüse und hausgemachten Kartoffelwedges 25,90

Geschmorte Rehschulterstücke mit buntem Gemüse und Semmelkloßscheiben 18,90

Hohenloher Butterschnitzel mit Pommes frites dazu einen kleinen Sommersalat 17,80

## Das Beste für Sie und Ihre Gäste

Frische <u>Pfifferlinge in Kräuterrahm</u> mit Sommergemüse und Dinkelnudeln oder Semmelkloßscheiben	17,90
... dazu Hohenloher Butter- Schnitzel	5,90
... dazu 180 g Rumpsteak	9,80
... dazu gegrillte Maishähnchenbrust	7,90
... dazu gebratenes Zanderfilet	7,90

## Feine Gerichte ohne Fleisch

<u>Gebratenes Frühlingsgemüse</u> mit Pfifferlingen, Maiskölbchen, und Kartoffelrösti, <sup>vegan</sup>	12,90
Provenzalisches <u>Ratatouille Schmorgemüse</u> mit Broccoliköpfchen, mit Pinienkernen und zweierlei Reis, <sup>vegan</sup>	12,90
<u>kombinieren Sie zu allen vegetarischen Gerichten:</u>	
... dazu Falafel Krusteln <sup>vegan</sup>	5,00
... dazu gebratenes Steinbeisserfilet	7,90
... dazu gebratener Schafskäse	5,00

## Unsere beliebten Fischgerichte

Gebratener <u>Steinbeisser</u> mit Ratatouille Schmorgemüse, Broccoliköpfchen, Pinienkernen und zweierlei Reis	20,80
Kross gebratener <u>Loup de Mer</u> mit Tessiner Rucolarisotto, getrockneten Tomaten und Oliven	24,90

## Unsere Dessert-Vielfalt und Premium Eis

<u>Aprikosen in Vanille</u> gekocht mit Sahne und Himbeersorbet	5,90
<u>Dessertvariation</u> mit zweierlei Schokoladenmousse, Kaiserschmarrn, Aprikosen und Himbeersorbet	9,90
<u>Eispalette</u> mit Pistazien - , Cassis- , Vanille - und Schokoeis	7,90

## Unsere Mini Desserts im Gläschen

2 Kugeln Premium Eis oder 2 Kugeln Sorbet oder zweierlei Schokomousse	je 3,90
---	---------

## HeimatGenuss Menü „Württemberg und Schwaben“

Vorspeisenquartett  
Kopfsalatherzen mit Kräuterdressing  
Rosa Kalbsnüsschen mit Schnittlauch  
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, mit Wacholderrahm,  
Pilzen, Frischgemüse und Dinkelspätzle

oder

Frische Erlenbach Lachsforelle mit Mandelbrokkoli  
und badischem Grünkernrisotto

☆☆☆☆☆

Weißes Schokoladenmousse, Aprikosen und Himbeersorbet

Menü 3 Gang mit großer Suppe 39,90 €

Menü 3 Gang mit Vorspeise 46,90 €

# Kulinarische Qualitätssiegel



Die Ferienlandschaft "**Liebliches Taubertal**" bietet zahlreiche regionale Köstlichkeiten. Neben Wein, Sekt, Edelobstbränden und Bier stehen Grünkerngerichte, Hohenloher Landschwein-Produkte, Boeuf de Hohenlohe, Tauberforelle, Taubertäler Lamm sowie Taubertäler Wildgerichte

für die Region.

Betriebe, die diese regionalen Spezialitäten anbieten, können sich mit dem **Qualitätssiegel "Taubertal - Kulinarisch erleben"** klassifizieren lassen. Die Rohstoffe kommen aus der Landschaft an Tauber und Main. Winzer, Weingärtner, Hoteliers, Gastronomen und Köche bürgen mit ihrer Ehrenerklärung, dass die unter dem Qualitätsmerkmal "Kulinarisches Taubertal" angebotenen Speisen und Getränke auch tatsächlich aus dieser Region sind. Die Gastronomie bürgt auch für eine wohlschmeckende Küche und eine gepflegte Getränkekarte. Ein ausgewogenes Angebot von regionalen Getränken und Speisen ist für diese Betriebe eine Selbstverständlichkeit. In Anerkennung ihrer guten Leistungen und der Berücksichtigung dieser Philosophie erhalten die Betriebe das Qualitätssiegel "Taubertal - Kulinarisch erleben".



Für **Ringhotels** ist „**Heimat**“ mehr als nur ein Ort oder eine Herkunft: Heimat steht hier für die Beziehung zwischen Mensch und Raum, für den Charakter und die Identität des Hauses und für das Gefühl, mit seiner Umgebung verwurzelt zu sein. Diese „**Verbundenheit mit der Region**“ rücken wir künftig noch stärker in den Mittelpunkt. Unser

Kernversprechen ist „**Echt HeimatGenuss erleben**“. Schließlich ist jedes der privat geführten Hotels ein echtes Unikat, in dem Sie die persönliche Handschrift der Gastgeber und den regionalen Bezug spüren.

Dabei ist nicht nur „**Kreativität**“, sondern auch "**Tradition**" im Spiel. Viele der Häuser werden seit Generationen von einer Familie geführt. Sie verleihen ihrer Heimatverbundenheit immer wieder auf's Neue Ausdruck, ob in den regionalen und saisonalen Gerichten der Küche, im lokaltypischen „**Ambiente**" der Räumlichkeiten oder den täglichen „**Aktivitäten**"

## Allergene und kennzeichnungspflichtige Lebensmittel

Wir kochen alles frisch aus den natürlichsten frischesten Zutaten die uns zur Verfügung stehen. Als Fette verwenden wir frische Sahne, Butter, Sonnenblumenöl und Olivenöl.

Der Gesetzgeber verlangt Angaben über kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe und Allergenen in den von uns angebotenen Lebensmitteln.

Eine Liste der Inhaltsstoffe und Allergene, sortiert nach den Gerichten aus unserer Speisekarte, halten wir für Sie an der Theke bereit. Bitte sprechen Sie uns an.

Da wir täglich viele verschiedene Speisen in unserer Küche zubereiten können in allen Gerichten Spuren von allen Allergenen enthalten sein.

Lactosefreie Milchprodukte und Glutenfreie Nudeln und Brot halten wir für sie bereit. Fragen Sie unsere Servicemitarbeiter.