

## Feine frische Salate und Vorspeisen

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

## Vorspeisen & kleine Gerichte

- Gebratene Garnelen mit getrüffelten Bandnudeln und Pilzen  
Vorspeise 13,90  
... Große Portion 19,90

## Aus dem Suppentopf

- Festtagssuppe kräftige Rinderbrühe mit Flädleroulade, Markklößchen, Maultäschle, Dinkelgrießnockerl und Grünkernklößchen 6,90
- Unsere Bouillabaisse von Edelfischen und Krustentieren mit Safran 10,90
- Würzige fränkische Kürbiscremesuppe mit Crôutons und Kernöl 5,90

## Aus Franken, Schwaben und Baden

- Hausgemachte Rinderrouladen in rotem Tauberwein geschmort mit Frischgemüse und Spätzle 19,90  
... kleine Portion 17,90
- Kräutersteak vom fränkischen Landschweinerücken mit gebratenem Herbstgemüse und Kartoffelrösti 18,90
- Schwäbischer Rostbraten mit Röstzwiebelchen, kräftiger Kalbsjus, Dinkelspätzle und Maultasche 22,90
- Zarte Maishähnchenbrust mit Kürbisragout und Dauphinekartoffel 19,90
- Hohenloher Butterschnitzel mit Pommes frites 18,80  
dazu einen kleinen Herbst-Salat
- saftig gegrilltes Taubertäler Färsen Rumpsteak mit Kräuterbutter und Röstzwiebelchen, frischem Gemüse und hausgemachte Kartoffelwedges 26,90
- Geschmorte Rehschulterstücke mit gebratenen Pilzen, Herbstgemüse und Dinkelspätzle 19,90

## Das Beste für Sie und Ihre Gäste

- Frische Herbstpilze in Kräuterrahm mit Gemüse und Dinkelnudeln oder Semmelkloßscheiben 17,90
  - ... dazu Hohenloher Butter- Schnitzel 6,90
  - ... dazu 180 g Rumpsteak 10,90
  - ... dazu gegrillte Maishähnchenbrust 7,90
  - ... dazu gebratene Lachsforelle 7,90
  - ... dazu gebratenes Zanderfilet 7,90

## Unsere beliebten Fischgerichte

- Knusprig auf der Haut gebratene Erlenbach Lachsforelle mit Mandelbrokkoli und Badischem Grünkernrisotto 22,90
- Steinbeisserfilet aus der Butterpfanne auf Rahmwirsing mit Rösti 21,90
  - .... kleine Portion 18,90

## Feine Gerichte ohne Fleisch

- Provenzalisches Ratatouille Schmorgemüse, Broccoliköpfchen mit Pinien und Safranreis, <sup>vegan</sup> 13,90
- Gebratenes Herbstgemüse mit Maronen und Kürbis, hausgemachten Kartoffelrösti, <sup>vegan</sup> 13,90
- Ragout vom Hokaido-Kürbis mit Kernen und Öl, Dauphinekartoffel 13,90
  - ... dazu gebratenen Schafskäse, Falafel Krusteln <sup>vegan</sup> oder Grünkernbällchen 6,00

## Unsere Dessert-Vielfalt und Premium Eis

- Dunkles Schokoladenmousse mit Rotweinkirschen und Vanilleeis 7,90
- Dessertpalette mit Creme brulée, Gewürzzwetschgen mit Walnusseeis, und einem kleinen Schokotörtchen 8,90
- Eispalette mit Pistazien - , Cassis- , Vanille - und Schokoeis 7,90
- Dessertvariation mit Quittenmousse, karamellisiertem Kaiserschmarrn, Birnenragout und Nougateis 9,90

## Unsere Mini Desserts im Gläschen

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

je 3,90