

# Speisekarte Winter 2023

## 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

# Unsere Aperitifempfehlung :

- |  |        |
|--|--------|
| <b>Cranberry-Maracuja</b> – alkoholfreier, fruchtig erfrischender Aperitifcocktail | 5,90 € |
| <b>Syn Secco Quitte Birne</b> – alkoholfreier Fruchtsecco aus Quitte und Birne     | 5,90 € |
| <b>Cidro de Hohenlohe</b> – fruchtig feiner Apfelsidre aus handverlesenen Äpfeln   | 6,90 € |
| <b>Benz Liberté Weinaperitif</b> , mit Grapefruit und Tonic                        | 6,90 € |
| <b>Champagner-Aperitif „Belini“</b> – Mandoise Champagner mit Pfirsich             | 9,90 € |



## Weinempfehlung

### Weingut Köbelin – Kaiserstuhl, Baden

2018 – Spätburgunder, trocken

O.b.A, trocken, 13,5 %, Holzfass gereift  
Weingut Arndt Köbelin, Eichstetten am Kaiserstuhl, Baden

### Weingut Benz– Beckstein Baden

2020 Becksteiner Kirchberg – Black Tauber -  
trocken, 12,5 % Privatweingut Benz, Beckstein, Baden



### Winzerhof Strebel – Beckstein Baden

2021 - Becksteiner Kirchberg – Sauvignon blanc -  
trocken, 12,5 % Winzerhof Strebel, Beckstein, Baden



1/8l 5,90 €      1/4l 7,90 €

# Unsere Tagesempfehlungen:



Ackersalat in Rahm mit eingelegtem Kürbis  
und Nackenschinken aus der Offenstallhaltung 14,90

Salat von Wachbacher Biolinsen und Feldsalat  
mit hausgeräuchertem Rehschinken 13,90



aufgeschäumte Brunnenkressesuppe  
mit frittierten Kräutern und Brotchips 6,90



Lammrücken mit Kräutern rosa gebraten,  
Rahmwirsing und Kartoffelnußkrusteln 34,90

Rosa gebratener Rehrücken aus dem Steigerwald  
mit gebratenen Pilzen, Portweinjus,  
winterlichem Gemüse und Spätzle 33,90

Rosa gebratene Honig-Entenbrust  
mit Apfel-Rotkraut und Semmelkloßscheiben 24,90

Heiß geräuchertes Lachsforellenfilet  
mit Taubertäler Biolinsen und Röstkartoffeln 23,90



Hausgemachter Rumtopf mit Kaiserschmarrn und Earl Greyeis 8,90



## Feine frische Salate und Vorspeisen

- "Ceasar Salad", Romasalat mit Rucola, Parmesandressing, Speck und Croutons 8,90
- Ackersalat in Rahm mit Rote Beetestreifen und Nüssen 8,90
- Unser angemachter Winterlicher- Kräuterblattsalat mit Kresse und Radieschen 6,90

## Vorspeisen & kleine Gerichte

- Gebratene Garnelen mit getrüffeltem Bandnudeln und Pilzen Vorspeise 14,90  
... Große Portion 20,90
- Ceasar Salad Romasalat mit Rucola, Speck, Croutons und 2 gebratene Garnelen 14,90

## Suppentopf

- Festtagssuppe kräftige Rinderbrühe mit Flädleroulade, Markklößchen, Maultäschle, Dinkelgrießnockerl 7,90
- Unsere Bouillabaisse von Edelfischen und Krustentieren mit Safran 11,90
- Odenwälder Steinpilzcremesuppe mit Kräutern und Croutons 6,90

## Aus Franken, Schwaben und Baden

- Kräutersteak vom fränkischen Landschweinerücken mit gebratenem Wintergemüse und Dauphinekartoffeln 19,90
- Schwäbischer Rostbraten mit Röstzwiebelchen, kräftiger Kalbsjus, Dinkelspätzle und Maultasche 24,90
- Zarte Maishähnchenbrust mit wildem Brokkoli und Perlgraupenrisotto 21,90
- Saftig gegrilltes Taubertäler Färsen Rumpsteak mit Kräuterbutter und Röstzwiebelchen, frischem Gemüse und hausgemachte Kartoffelwedges 28,90
- Geschmorte Rehschulterstücke mit gebratenen Pilzen, Wintergemüse und Dinkelspätzle 21,90
- Hohenloher Butterschnitzel mit Pommes frites dazu einen kleinen Winter-Salat 18,80

## Das Beste für Sie und Ihre Gäste

Frische <u>Pilze in Kräuterrahm</u> mit Gemüse und Dinkelnudeln oder Semmelkloßscheiben	18,90
... dazu Hohenloher Butter- Schnitzel	6,90
... dazu 180 g Rumpsteak	11,90
... dazu gegrillte Maishähnchenbrust	8,90
... dazu gebratene Lachsforelle	7,90
... dazu gebratenes Zanderfilet	7,90

## Unsere beliebten Fischgerichte

Knusprig auf der Haut gebratene <u>Lachsforelle</u> mit Mandelbrokkoli und Badischem Grünkernrisotto	23,90
<u>Steinbeisserfilet</u> aus der Butterpfanne auf Rahmwirsing mit Rösti	23,90
.... kleine Portion	19,90

## Feine Gerichte ohne Fleisch

<u>Gebratenes Wintergemüse</u> mit Maronen, bunten Rübchen und Kartoffelrösti, <sup>vegan</sup>	14,90
<u>Perlgraupenrisotto</u> mit Spinat und Romanescoköpfchen	14,90
... dazu gebratenen Schafskäse, Falafel Krusteln <sup>vegan</sup> oder Grünkernbällchen	6,00

## Unsere Dessert-Vielfalt und Premium Eis

Dunkles <u>Schokoladenmousse</u> mit Rotweinkirschen und Vanilleeis	8,90
<u>Dessertpalette</u> mit Creme brulée, Gewürzzwetschgen mit Walnusseis, und einem kleinen Schokotörtchen	10,90
<u>Eispalette</u> mit Pistazien -, Cassis-, Schokoeis und Schlagsahne	8,90
<u>Dessertvariation</u> mit Holunderbeerenmousse, Apfelstrudel und Kürbiseis	10,90

## Unsere Mini Desserts im Gläschen

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

je 4,90

# 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 aufs 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.