

Speisekarte Frühling 2024

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	5,90 €
● Syn Secco Quitte Birne – alkoholfreier Fruchtsecco aus Quitte und Birne	5,90 €
● Cidro de Hohenlohe – fruchtig feiner Apfelicdre aus handverlesenen Äpfeln	6,90 €
● Benz Liberté Weinaperitif , mit Grapefruit und Tonic	6,90 €
● Champagner-Aperitif „Belini“ – Mandoise Champagner mit Pfirsich	9,90 €
● Quitten Secco mit Riesling – Quittenschaumwein	5,90 €

Weinempfehlung

Weingut Carl Schumm – Weikersheim Württemberg

2022 Weikersheimer Schmecker

trocken
- Sauvignon Blanc -

Winzerhof Strebel – Beckstein Baden

2022 Marbacher Frankenberg

trocken
– Grauer Burgunder -

Moderne Weinstilistik – Facettenreiche Aromatik in der Nase –
dezente Paprika und
kräftiges Aroma nach schwarzer Johannisbeere. Cassis



1/8 l 5,90 €

1/4 l 7,90 €

Feine frische Salate

- Cesar Salad Romasalat mit Rucola, Parmesandressing, Speck und Croutons 8,90
Unser angemachter Frühlings - Blattsalat mit Kresse und Radieschen 7,90

Vorspeisen

- Cesar Salad Romasalat mit Rucola, Speck, Croutons und
2 gebratenen Garnelen 16,90
Gebratene Garnelen mit Pappardelle, Bärlauch, jungem Blattspinat und Pilzen
Vorspeise 16,90
... Hauptgang Portion 23,90

Aus dem Suppentopf

- Festtagssuppe mit Flädleroulade, Markklößchen, Maultäschle und
Dinkelgrießnockerl 8,90
Unsere Bouillabaisse von Edelfischen und Krustentieren mit Safran 13,90
Aufgeschäumte Spargelcremesuppe mit Mandelsahne 7,90

Aus Franken, Schwaben und Baden

- In Tauberwein geschmorte Rinderroulade
mit hausgemachten Dinkelspätzle und Frischgemüse 25,90
Kräutersteak vom fränkischen Landschweinerücken
mit gebratenem Frühlingsgemüse und Kartoffelrösti 21,90
Schwäbischer Rostbraten mit Röstzwiebelchen, kräftiger Kalbsjus,
Dinkelspätzle und Maultasche 27,90
Zarte Maishähnchenbrust
mit Spargel – Perlgraupenrisotto und wildem Brokkoli 24,90
Hohenloher Butterschnitzel mit Pommes frites 23,90
dazu einen kleiner Frühlingsalat
Saftig gegrilltes Taubertäler Färsen Rumpsteak mit Kräuterbutter,
frischem Gemüse und hausgemachte Kartoffelwedges 31,90

Das Beste für Sie und Ihre Gäste

Frischer fränkischer <u>Gaubodenspargel</u> mit hausgemachter Sce. Hollandaise mit Kartoffeln oder Kräuterflädle	20,90
... dazu Hohenloher Butter- Schnitzel	7,90
... dazu 180 g Rumpsteak	12,90
... dazu Maishähnchenbrust	8,90
... dazu gebratene Lachsforelle	8,90
... gekochter Wacholderschinken	
... geräucherter Schwarzwälder Schinken	
... italienischer Parmaschinken Schinken	6,90



Unsere beliebten Fischgerichte

<u>Steinbeisserfilet</u> aus der Pfanne auf Rahmspargel mit kleinen Röstkartoffeln	26,90
.... kleine Portion	22,90
Knusprig <u>gebratenes Zanderfilet</u> auf Frühlingsragout mit hausgemachten Dinkelnudeln	25,90
<u>Gebratene Garnelen</u> mit Pappardelle, Bärlauch, jungem Blattspinat und Pilze	23,90

Feine Gerichte ohne Fleisch

<u>Gebratenes Frühlingsgemüse</u> mit Kräuterseitlingen, Spargel und hausgemachten Kartoffelwedges, ^{vegan}	16,90
<u>Spargel – Perlgraupenrisotto</u> und gebratenem grünen Spargel	16,90
... dazu gebratenen Schafskäse, Falafel Krusteln ^{vegan} oder Grünkernbällchen	7,00

Unsere Dessert-Vielfalt und Premium Eis

Dunkle <u>Schokoladenmousse</u> mit Rotweinkirschen und Vanilleeis	8,90
<u>Dessertpalette</u> mit Creme brûlée, „Mille feuille“ mit Mousse von der Tonka-Bohne, Beerenragout und Pistazieneis	11,90
<u>Eispalette</u> mit Pistazien -, Cassis- und Schokoeis	9,90
<u>Dessertvariation</u> mit Buttermilchmousse, Orangensalat, Mandarinsorbet und einem kleinen Schokotörtchen	11,90

Unsere Mini Desserts im Gläschen

2 Kugeln Premium Eis oder 2 Kugeln Sorbet ^{vegan} Dunkles Schokomousse oder Buttermilchmousse oder kleine Creme brûlée	
--	--

je 5,90

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.