

Unsere Speisekarte Winter 2017

Im Restaurant

Mit der kleinen Speisekarte holen Sie sich zuhause Appetit, reservieren einen Tisch und genießen bei uns im Restaurant

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

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

Willkommen bei uns" zur Begrüßung

- **Champagner** ⁴ Glas 0,1 9,50
- Benz „**Secco**“ ⁴ aus dem Taubertal 4,90
- Benz „**Black Jay**“ Roter Secco ⁴ mit schwarzer Johannisbeere 4,90
- Ein Glas **Markelsheimer Rieslingsekt** ⁴, brut 5,90
- **Markelsheimer Rieslingsekt** ⁴ mit hausgemachten Holunderblütenduft 6,50
- **Alkoholfreier Cocktail** mit Früchtespieß ³ 5,90
- **Becksteiner roter Traubensaft** vom Weingut Benz 0,5l 4,90

Feine frische Salate

- **Rucola Salat** mit frischem Antipastigemüse, Pinienkernen ^A und Parmesanchips 7,90
- **Kopfsalatherzen** mit aromatischen Basilikumkirschtomaten 6,90 mit Büffelmozzarella ^J 8,90
- Unser angemachter **Kräuterblattsalat** mit Hausdressing, Kresse und Rettich ^{JIA} 6,90
- kombinieren Sie dazu
 - ... gebratene Pilze oder gebratener Schafskäse ^J oder Falafel Krusteln ^{ESC} 5,00
 - ... feiner hausgeräucherter Rehrufschnitten ¹⁰, geräucherte Entenbrust ¹⁰, 5,90
 - ... Putenbrüstchen in Speck ^{A10} 6,90

Vorspeisen

- **Mariniertes Thunfischcarpaccio** mit Rucola und hausgemachter Antipasti ^A 13,80
- **Kräutersalat** mit gebratenen Pilzen und 100g Anguswürfeln mit Grillspeck ¹⁰ 12,90
- **Kopfsalalatherz** mit 3 gebratenen Garnelen ^B und Cocktailsahne ^J 12,50
- **Eichblattsalat** mit hausgeräucherter Rehrufs und Entenschinken ¹⁰ 8,50
- **3 Garnelen** ^B auf fruchtigem Tomatenragout ^I mit Pestospaghetti ^{K A} Vorspeise 12,90 groß (6 Stück) 19,90

Aus dem Suppentopf

- **Festtagssuppe** ¹ mit Flädlerrolade, Markklößchen, Mantelröschen und Dinkelgrießknödel ^{AECJ} 5,90
- Meine **Bouillabaisse** ¹ von Edelfischen und Krustentieren ^{GHICBHA} mit Safran 9,80
- Würzige **Karotten-Ingwersuppe** ^{JKAC} 5,90 ...mit Garnelenspieß ^A 8,50
- Klare pikante **Entensuppe** mit Wan Tan ^{1ACE} 5,90

Aus Franken, Schwaben und Baden mit frischen Zutaten aus der Heimat

- **Hausgemachte Rinderrouladen** ^{10A} in rotem Tauberwein geschmort mit Frischgemüse und Spätzle ^{AE} 17,90
 - ... kleine Portion 15,90
- **Kräutersteak** ¹⁰ vom fränkischen Landschweinerücken mit gebratenem Pfannengemüse und Wedges 17,50
- **Schwäbischer Rostbraten** ^A mit Zwiebelchen, kräftiger Kalbsjus, Dinkel-Spätzle ^A und Mantelröschen ^{AE} 21,90
- **2 Hohenloher Butterschnitzel** ^A mit knusprigen Pommes frites 12,90 dazu ein kleiner Kräutersalat ^I 4,90
- Zartes **Putenbrüstchen** ^A in **Grillspeck** ¹⁰ mit Tessiner Pilz-Rucolarisotto ^{JIA} 17,90
- **Geschmorte Reikelen- und Schulterstücke** aus frischer Jagd mit Pilzen, Rotkraut und Spätzle ^{AEI} 19,90

Unsere beliebten Fischgerichte

- Frische Erlenbach Lachsforelle^A mit badischem Grünkernrisotto^{AJ} 19,90
- Doradenfilet mit 2 Garnelen^{BA} in Olivenöl gebraten auf Ratatouille mit Safranreis 21,90
- Steinbeisserfilet^A aus der Pfanne auf Rahmwirsing^J mit Rösti^{AI} 19,90 Kleine Portion 16,90
- Knusprig gebratenes Zanderfilet^A mit Rahmpilzen^{JE}, Frischgemüse und Dinkelnudeln^{AE} 22,80

Feine Gerichte ohne Fleisch

- Tessiner Risotto^{AJ} mit Pilzen, Rucola und Broccoli, mit Pinien^K und Parmesanclips^J 12,00
- Frische Pilze in Kräuterrahm,^{JA} dazu Frischgemüse und hausgemachte Dinkelnudeln 14,90
- Provenzalisches Ratatouille Schmor Gemüse, Broccoliköpfchen^J mit Pinien^K und Safranreis, vegan 9,90
- Gebratenes Pfannengemüse mit hausgemachten Kartoffelwedges, vegan 10,90
- ... dazu gebratener Schafskäse^J, Falafel Krusteln, vegan^A, oder vegetarische Schmitzel^{AEJ} 5,00

Unsere Dessert-Vielfalt mit leckerem Premium-Eis

- 2 warme Topfen-Zwetschgenknödel mit Butterbrösel, Gewürzzwetschgenröster und Walnusseis^{JEI} 7,90
- Valrhona Schokoladenmousse^{JE} mit Kirschen, Pistazieneis^{JE} auf Marillensauce und Sahne^J 6,90
- Dessertpalette von Creme brûlée^{JE}, Mint Schoko Eis^{2AK} Cointreau-Orangen und Vanillegugelhupf^{JE} 8,90
- Eispalette mit Pistazien^A, Cassis-, Mango und Bourbon Vanilleeis mit Amarenasahne^{EJ} 2 7,50
- Fruchtlige Dessertvariation mit Tiramisu^{JA}, Ananas-Orangensalat, Mango- und Cassissorbet 8,90
- Warmes Schokoladentörtchen^{AE} mit Gewürzkirschen und Eierlikör Krokanteis^{2AK} 6,90

Unsere Mini Desserts im Gläschen

- Schokomousse^{JE} oder 2 Kugeln Premium Eis^{2J}, Vanillegugelhupf mit Schokosauce^J
- oder 2 Kugeln Sorbet (vegan) oder Tiramisu^{JA} oder kleine Creme brûlée^{JE} 3,20

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

Unser Gesetzgeber verlangt folgende Angaben über kennzeichnungspflichtige Lebensmittel:

¹ Brühen, Sülzen, Ragouts und Saucen enthalten Sellerie, Sulfide, ansonsten keine kennzeichnungspflichtigen Zutaten.

² Unsere Eisgrundstoffe enthalten natürliche Farb- und Aromastoffe, Stärke, Ei, Zitronensäure und z.T. Nüsse

³ enthält Farbstoff ⁴ enthält Sulfide, zum Beispiel in Bier, Wein und Tomatenpüree

¹⁰ In Grillspeck, Schinken und Wurstwaren sind Nitritpökelsalz und Phosphate enthalten.

Allergene Lebensmittel in unseren Speisen:

Eine Liste der Inhaltsstoffe und Allergene, aus unserer gesamten Karte, halten wir für Sie an der Theke bereit.

Allergiker verlangen bitte unsere Rezepturenliste, mit Hinweisen auf Allergene, bei unseren Servicemitarbeitern.

Hinweis : In allen bei uns frisch zubereiteten Speisen können darüber hinaus Spuren von allen Allergenen enthalten sein

!! Nudeln, Brot und Sauce können wir glutenfrei anbieten

Allergene : A= Getreide B Krebstiere, C Sellerie, D Sesamsamen E Eier F Senf G Muscheln H Fisch I Schwefel
J Laktose K Nüsse L Lupinien M Soja N Erdnüsse

Das Beste für Sie und Ihre Gäste

Meine Bouillabaisse¹ mit Rouille und Röstbrot^{GHICBH A} 9,80

Zartrosa gebratene Bauern-Entenbrust mit Honigkruste,
Gewürzrotkraut^I und Semmelkloß^{EJA} 19,90

230 g Taubertäler Färsen-Rumpsteak (Filet 29,50)
saftig gegrillt, mit Kräuterbutter, Grillspeck, Zwiebelchen und Pilze,
Frischgemüse und hausgemachte Kartoffelwedges^{10J} 25,50

Frische Shii Take Pilze in Kräuterrahm
mit Frischgemüse, Dinkelnudeln oder Semmelkloßscheiben^{AEJ} 14,90

... dazu Hohenloher Butter-Schnitzel^{AE} oder Putenbrüstchen in Grillspeck^{10A} 6,90
... dazu 180 g Rumpsteak 9,80, Lachsforelle^A oder Zanderfilet^A 7,90

Wachbacher Linsengericht mit Dinkelspätzle
und zarten Rehlingen aus frischer heimischer Jagd^{110AE} 23,90

Hirschkalbrücken in Rosmarinspeck gebraten mit Wacholderrahm,
Pilzen, Frischgemüse und Spätzle^{110AEJ} 25,90

Lammrücken mit Kräutern, zartrosa gebraten
mit Rahmwirsing und Kartoffel-Nußkrusteln^{AKEJ} 25,80

Ab 17.01.2017

Geräucherter Stör mit Caviarrahm und Rösti 12.-

Endivien-Ackersalat mit gebackenen Kalbskopfpralinen ^{AT} 9,50

Zarte gekochte Rinderbrust mit Meerrettichsauce, Rösti und Wirsing 16,80

Hohenloher Rinderschulter in rotem Tauberwein geschmort mit Spätzle 16,90