

Boris Rommel und die Region empfiehlt

Vorspeisen

Euro

<i>Gegrillter Romanasalat mit Traubenkern dressing, Jauerniks Schafskäse, grüner Spargel und Nirschen</i>	<i>16,80</i>
<i>Hohenloher Rindertatar zum selber anmachen mit klassischen Beilagen</i>	
<i>-80g</i>	<i>18,00</i>
<i>-160g</i>	<i>36,00</i>
<i>auf Wunsch mit 15g Caviar aus dem House Premier</i>	<i>24,00</i>
<i>Bachsäbbling von unserer Fischerei Mertz a la Periche mit Limette, roter Zwiebel, Avocado und Süßkartoffel-Rösti</i>	<i>18,00</i>
<i>Dreierlei von der Wachtel mit Holunder-Differlingssalat und Wildkräutern</i>	<i>21,00</i>

Suppen

<i>Bühe vom Kalbstafelspitz mit Flädle, Eierstich, Wurzelgemüse und Maultäschle</i>	<i>14,00</i>
<i>Gurken-Apfelkaltschale mit Räucherforelle und frischem Meerrettich</i>	<i>12,00</i>

Zwischengericht

<i>Gebackene Blutwurst von unserer Metzgerei Hack mit Gewürz-Apfelchutney und Liebstöckel-Kartoffel-Stampf</i>	<i>16,00</i>
--	--------------

Unsere Klassiker

Euro

Wiener Schnitzel

mit kaltgerührten Preiselbeeren, Marktgemüse

und wahlweise mit Bratkartoffeln oder Kartoffel-Gurkensalat 24,00

Regenbogenforelle von unserer „Fischerei Mertz“

mit Mandelbutter, Blattspinat und Petersilienkartoffeln

zubereitet nach „Müllerin Art“ oder „Blau“ 26,00

Hauptgerichte

Gegrillter Blumenkohl mit eingelegtem Pfirsich, Linsen-Bratlinge

und Curry-Zitronengrassauce 21,00

Brust vom Mäusdorfer Landgockel mit heller Zitronensauce

und kleinem Caesar Salat 26,00

Rinderrückensteak mit Zwiebel-Senskruste, Rotweinjus,

Gartengemüse und Champignon-Krapfen 30,00

„Friedrichsruher“ Grillteller

Vier verschiedene Hohenloher Fleischspezialitäten, Barbecuesauce,

Avocado-Dip, Tomaten-Salsa, gefüllte Champignons, Grill-Mais

und kleine Ofenkartoffel 34,00

Sanft gegarte Lachsforelle von unserer Fischerei Mertz mit

Kräutervinaigrette, gegrillter Spargel und Feta-Gnocchi 26,00

Filet vom Sachsaibling mit Basilikum gebraten,

geschmorte Radieschen, Tomaten, Physalis

und Parmesan-Risotto 24,00

<i>Desserts</i>	<i>Euro</i>
<i>Crème Brûlée von der Tonka Bohne mit Kirschen und Oreo- Eiscreme</i>	<i>14,00</i>
<i>Erdbeertartelette mit Schokoladen-Knusper und Straciatella Eis</i>	<i>12,00</i>
<i>Sorbetvariation „Friedrichsruhe“</i>	<i>12,00</i>
<i>Käseauswahl aus Geisfertshofen mit Früchtebrot und Phutneys</i>	<i>14,00</i>

*Bei Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten
wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam.*

Alle unsere Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.