

## **Aperitifempfehlung**

### **Bratapfellikör**

mit Matthias-Erzberger-Rieslingssekt

0,1 | **5,80 €**

oder

Alkoholfreier Cocktail von Jörg Geiger

0,1 | **4,60 €**

### **Unsere Weinempfehlungen:**

<b>2015er</b> Biosphärenwein „Weißer Jura“ Silvaner, Qualitätswein trocken, Weingut Helmuth Dolde, Frickenhausen	0,1   3,80 € 0,25   7,50 € 0,75   21,50 €
<b>2015er</b> Herrmann Edition Rotwein-Cuvée Harmonisch verbundene Cuvée aus den Traubensorten Cabernet Mitos, Merlot und Dornfelder	0,1   4,00 € 0,25   7,90 € 0,75   23,50 €

## **Unser Biosphärenmenü**

*Winterliche Blattsalate an Balsamicovinaigrette, Rehfilet auf Preiselbeeren und gebeizte  
Honauer Lachsforelle mit gebackenem Albzarella auf Ablinsensalat*

*Rinderkraftbrühe vom Schwäbischen Weiderind  
mit Wildkräuterflädle, Gemüsewürfeln und Schnittlauch*

*Saftiges Lammsteak vom Stotz-Lamm  
mit Thymiankruste gratiniert, serviert mit Honig-Lammjus  
glasiertem Gemüseragout und Rosmarinkartoffeln*

*Geeiste Pflaume mit geschmorten Holunder-Zwetschgen  
und Mandel Creme Brulée*

**4- Gang Menü 51,00 €**

**3- Gang Menü 46,00 € ( ohne Suppe )**

### Festliche Spezialitäten

*Bei allen Hauptgängen sind eine Suppe Ihrer Wahl und ein bunter Salatteller inklusive*

### Weihnachtssuppen

*Rinderkraftbrühe vom Schwäbischen Weiderind  
mit Wildkräuterflädle, Gemüsewürfeln und Schnittlauch  
oder  
Kürbiscremesuppe mit weihnachtlichen Gewürzen*

#### - Die Spezialität des Hauses -

**Saftiges Lammsteak vom Münsinger Stotz-Lamm** mit Thymiankruste  
gratiniert, serviert mit glasiertem Wurzelgemüse und Kartoffelgratin

38,50 €

kleine Portion 36,50 €

**Rosa gebratener Rehrücken aus dem Münsinger Stadtwald**  
mit Dörrobstkruste gratiniert an Wacholderrahmsoße  
mit Wirsing-Birnengemüse und handgeschabten  
Haselnuss Biosphärenspätzle

42,00 €

kleine Portion 40,00 €

#### **Rinderfilet vom Schwäbischen Weiderind**

*mit Kräuterkruste überbacken an Rotweinsoße  
auf gegrilltem Gemüse und Wildkräuterkartoffel- Krapfen*

42,50 €

#### **Krustenbraten vom Bio Alblinsenschwein**

*mit Ehestetter Champignons, auf schwäbischem Gemüseragout  
und Filderspitzkohl und handgeschabte Biosphärenspätzle*

36,00 €

kleine Portion 34,00 €

**Mit frischen Kräutern gebratenes Honauer Lachsforellenfilet,**  
*auf Rieslingschaum , feines Filderkraut und Süßkartoffelpüree*

37,00 €

kleine Portion 35,00 €

#### Vegetarische oder Vegane Empfehlung:

*Cremige Kürbis-Kartoffelwürfel auf Hokkaido Kürbis-Schaum,  
glasiertem Wintergemüse mit Filderspitzkohl und Bremelauer Bio- Rote Beete-Chips*

29,50 €



**Für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre**

<i>handgeschabte Spätzle mit Rahmsoße</i>	<i>(bis 6 Jahre ohne Berechnung)</i>	4,00 €
<i>Pommes mit Ketchup</i>	<i>(bis 6 Jahre ohne Berechnung)</i>	4,00 €
<i>Kinderschnitzel vom schwäbischen Landschwein mit Pommes und Ketchup</i>		6,50 €
<i>Handgeschabte Spätzle mit Gemüse und Rahmsoße</i>		5,50 €

**Etwas Süßes zum guten Schluss :**

<b><i>Gemischtes Lautertaleis mit Sahne</i></b>	6,00 €
<b><i>Cafe Gourmand Espresso oder Cappuccino mit einem Überraschungs-Minidessert</i></b>	6,50 €
<b><i>Lautertal-Creme- Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne</i></b>	8,50 €
<b><i>Geeiste Pflaume mit geschmorten Holunder-Zwetschgen und Mandel Creme Brulée</i></b>	11,50 €
<b><i>Eine festliche Überraschung: Weihnachtlicher Dessertteller</i></b>	12,50 €

