

Winterliches aus der Region

Unsere Aperitif Empfehlung

Schwäbischer Kir – Holundersaft mit Rieslingsekt aufgefüllt
0,1l 6,00€

Alkoholfreier Prosecco, mit Apfel, Aronia und Mädesüß
Manufaktur Jörg Geiger, Schlat
0,1l 5,20€

Unsere Weinempfehlung

2009 Bacat, Rotwein-Cuvée, deutscher Qualitätswein, trocken

Cuvee aus 9 pilzwiderstandsfähigen Rebsorten	0,1 l	4,90 €
Kichberghof, Weingut Dr. Benz, Brombach, Baden	0,25 l	9,80 €
Alk. 13% vol., Säure 5 g/l, Restzucker 0,3g/l	0,75 l	29,00 €

Vor dr Supp

Feldsalat von der Gärtnerei Schänzle mit Kartoffeldressing
Speck und Kracherle 13,80 €

Tatar von der geräucherten Honauer Forelle an Rote-Bete-Meerrettichcreme
mit Feldsalat mariniert mit Kartoffeldressing 15,80 €

Hausgemachte Rehmaultasche mit weißen Bohnen und Pilzcassoulet
als Hauptgang 14,50 €
20,50 €

Bunte Salate der Saison mit Radieschen 7,80 €

Aus dem Suppentopf

Beef Tea vom Schwäbischen Weiderind
mit einer Ochsenchwanzpraline 8,80 €

Spitzkohlcremesuppe mit Wacholderschinkenchip 8,00 €

Lamm von der Schäferei Stotz

Geschmorte Lammschulter im Wacholderschinkenmantel
auf Linsen-Kürbisgemüse, mit Kartoffelgratin aus der tollen Knolle 27,00 €*

Wild aus heimischem Revier

Gebratene Rehmedaillons
auf Selleriepüree, mit Kartoffelbaumkuchen und Preiselbeerapfel 28,50 €*

Rosa gebratener Tafelspitz vom Schwäbischen Weiderind
mit frisch geriebenem Meerrettich, auf Wurzelgemüse mit Bouillonkartoffeln 25,80 €*

Geschmortes Kalbsbäckle in Portweinsoße mit gebratenen Kräuterseitlingen
Rahmwirsing und Kartoffel-Kürbiskroketten 27,50 €*

Fisch aus der Region ♥

Honauer Forellenfilet im Knusperteig gebacken
auf Gemüsecurry mit Basmatimandelreis 24,80 €*

Vegan

Frikassee von winterlichem Gemüse in Sojarahmsoße
mit Ehestetter Champignons und Hefeknödeln 21,80 €*



Umbestellungen 1,50€

Die mit einem* gekennzeichnete Gerichte erhalten Sie abzüglich 3,00€
Des Normalpreises auch gerne als kleine Portion.



Diese Gerichte sind Vegetarisch und enthalten weder Fleisch noch Fisch