Martinigans und Bauernente aus dem Ofenrohr

Vorneweg…

Feldsalat mit Kürbiskernöl
Kartoffeldressing | Speckchip | Kernöl 11,50 €

Hauptsachen…

„GANS ganz klassisch“
Brust und Keule von der Gans mit Beifuß gebraten
Quittenblaukraut | Maronen | zweierlei Knödel 46,00 €
kleine Portion 39,00 €

„Entenbraten aus dem Ofenrohr“
Quittenblaukraut | Maronen | zweierlei Knödel 39,00 €

Martini Menü

Feldsalat mit Kürbiskernöl
Kartoffeldressing | Speckchip | Kernöl

***

Entenbraten aus dem Ofenrohr

***

Zwetschgenkompott | hausgemachtem Sauerrahmeis | Amaretticrumble

54 €

Vorneweg…

„Rössles Herbstvorspeise“ Hausgemachtes Wildfleischküchle (Reh- und Frischling), eingelegter Hokkaido, Kürbiscreme und Blättlesalat	11,50 €
Tatar von der geräucherten Entenbrust mit Birnen-Chutney und Schwarzwald-Miso	13,50 €
Bunter Blattsalat mit Rohkoststreifen und Hausdressing	8,90 €

Suppen…

Herbstliche Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl und gerösteten Kernen	9,00 €
Cremige Kartoffelsuppe mit Kracherle und Lauchöl	9,50 €
Kraftbrühe vom Rind mit Eierflädle und Kräutern	8,50 €

Hauptsachen…

Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Weidrind mit geschmorten Zwiebeln | handgemachten Spätzle | kleinem Salat	36,00 €
Rehragout vom heimischen Wald mit hausgemachten Serviettenknödeln | Quittenblaukraut	36,00 €
Hohenloher Rehrücken rosa gebraten – aus eigener Jagd - mit Sellerie | Hokkaidokürbis | Haller Grünkern-Trambele	42,00 €
Gebratenes Zanderfilet mit Rahmsauerkraut | gebackene Risoleekartoffeln	36,00 €
Grünkern-Trambele mit saisonalem Ofengemüse | Beilagensalat	21,00 €
Pfannenschnitzel vom Schwäbisch Hällischen Landschwein mit Kartoffelsalat	19,50 €
Hausgemachte Bauernbratwürste mit Hohenloher Pfeffer mit Kartoffelsalat	18,50 €

Süsses zum Schluss….

unser „kleines Süßes“ Cremé Brûlée	7,00 €
Variation von 3erlei hausgemachten Sorbet	11,00 €
Geschmelzte Marillenknödel mit Bourbon Vanillesauce	12,50 €
Zwetschgenkompott mit hausgemachtem Sauerrahmeis und Amaretticrumble	11,50 €
Café Affogato (doppelter Espresso mit einer Kugel Vanilleeis)	7,50 €

Unsere Menüempfehlung

Tatar von der geräucherten Entenbrust

mit Birnen-Chutney und Schwarzwald-Miso

***

Herbstliche Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl und gerösteten Kernen

***

Hauptgang zur Auswahl

Gebratenes Zanderfilet

mit Rahmsauerkraut | gebackene Risoleekartoffeln

oder

Hohenloher Rehrücken rosa gebraten – aus eigener Jagd -

mit Sellerie | Kürbis | Haller Grünkern-Trambele

oder

Grünkern-Trambele

mit saisonalem Ofengemüse | Beilagensalat

***

Geschmelzte Marillenknödel mit Bourbon Vanillesauce

3-Gänge Menü mit Fleisch/Fisch 55 €

4-Gänge Menü mit Fleisch/Fisch 65 €

3-Gänge Menü vegetarisch 45€

4-Gänge Menü vegetarisch 55 €

Werte Gäste, wir legen Wert auf regionale Produkte, kurze Handelsketten und eine Nachhaltige Beschaffung sowie nachhaltige Produkte. Nicht alle Produkte von unserem Angebot können regional erzeugt werden, jedoch möglichst nachhaltig produziert und gehandelt werden.

Hier einige unserer Partner: Bäuerliche Erzeuger Gemeinschaft/Metzgerei Schäfer Forchtenberg/ Feinkost Knausenberger/ Hof Engelhardt-Schönenberg/ Geflügelhof Horlacher-Schönenberg/ Ecoland Herbs &Spices Wolpertshausen/ Epos Biopartner/Mühle Kochendörfer Lobenhausen/ Bäckerei Glück-Sulzdorf/ Bäckerei Krimmer-Untermünkheim, Cafe Ableitner-Schwäbisch Hall, Dorfkäserei Geifertshofen)

Haben Sie Fragen zu den Allergenen, sprechen Sie gerne unsere MitarbeiterInnen an.