

Vorspeisen

Lachsvariation

Ikarimi-Rotholzachs/Lachslasagne mit Kräutern und
Mango/Lachstatar/Wasabikreme
18,80

Gebratene Gänseleber mit Portweinapfel, karamellisiertem Chicorée
und geröstetem Brioche
19,80

Demeter Ziegenfrischkäse gebläut auf marinierter roter Beete mit
Balsamicolinsen
14,80

Gratinierte Jakobsmuscheln mit Orangen-Fenchel und Couscous Salat
19,80

Freiland-Ackersalat in Kartoffelvinaigrette mit Walnüssen, Croutons und
Cranberrys
11.-

Suppen

„Schwäbische Suppenschüssel“

Kräftige Rindfleischbrühe mit Grießklößchen, Markklößchen und Flädle
7.-

Kürbiscremesuppe mit Croutons, Kernen und Kürbisöl
7.50

„Fischsuppe“ -Bouillabaisse auf unsere Art mit Loup de mer, Rotbarbe,
Muscheln und Crevetten, Gemüse, Knoblauchbaguette
14.-

Salate und Vegetarisch

Gratin-Törtchen von Kartoffeln und Broccoli mit frischem Gemüse der Saison
und Rahm-Pfifferlingen

22,50

Zweierlei vom Kürbis
Kürbisgnocchi und Kürbisknödel auf Bio-Berglinsen Paprikagemüse mit
Wildkräuter und Kürbiskernen

22,50

Hausgemachte Taglierrini in Kürbisrahmsoße mit gebratenen Champignons,
Ofenkürbis und gehobelem Parmesan

20.-

Salat und Steak

Rumpsteak vom hohenloher Rindvieh mit hausgemachter Kräuterbutter, Rohkost und
Blattsalaten, ofenfrisches Brot

25,80

Salatteller mit „Allerlei vom Meer“

gebratene Edelfischfilets und Riesengarnelen an Blattsalaten der Saison

25,80

Salatteller der Saison

6,50

1 Portion Gemüse der Saison

6,50

Frischer Fisch

Linde Fischvariation

Dreierlei Edelfischfilets mit Riesengarnelen in Rieslingsoße mit frischem Gemüse der Saison und hausgemachten Nudeln

34.-

Filet vom Loup de mer auf der Haut gebraten mit mediterranem Blattspinat und hausgemachten Kräutergnocchi

30.-

FrISChe Muscheln „provencialisCh“

In Weißwein-Tomatensud mit Knoblauch, Kräutern und mediterranem Gemüse, frisches Baguette

15.-

Empfehlungen-Fleisch

Freiland Maishähnchenbust in Pancopanade

auf hausgemachten Taglierini mit Ofenkürbis und jungem Blattspinat

25.50

Rosa gebratene Lammhüfte in Rosmarinjus mit mediterranem Zucchini-Paprikagemüse mit Blattspinat und knusprigen Kartoffelwürfel

32.-

„Wildteller“

Sauerbrätle vom Hirschkalb und Rehmedaillons in Wacholdersoße mit Rahmpilzen, gebratenen Serviettenknödel, hausgemachte Spätzle und Preiselbeeräpfelchen

33.-

Zarte gegrillte Würfel vom Hirschfilet mit Maronen, Cranberrys und Rosenkohl auf hausgemachten Taglierini in Pfifferlingrahm

33.-

Heimatküche

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Spätzle
und Salatteller

31,-

„Filettöpfe“ Schweinelendchen mit hausgemachten Spätzle, Rahmpilzen ,
Schupfnudeln und Salatteller

23,50

„Filetspitzen“ in Rahmsoße mit Kräuterchampignons, hausgemachten Nudeln
und Salatteller

23,50

„**Grillteller**“ Steaks vom hällischen Landschwein und Putenbrust mit
PfeffersöÙle ,hausgemachter Kräuterbutter und gebackenen Kartoffelspalten
und Salatteller

22,-

Rahmschnitzel vom Schweinerücken mit hausgemachten Spätzle dazu
Salatteller der Saison

19.-

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken mit Spätzle
oder Pommes frites und Salatteller

18,80

„Unsere Maultaschen“

Maultaschen nach Originalrezept mit Zwiebelschmelze, Kartoffelsalat und
Blattsalat

15,50

Dessert

„Variation unserer ungespritzten Äpfel von der Streuobstwiese“
Apfelparfait/ Apfelkuchen/ Kompott/ Apfelmus/Apfel-Panna cotta

13.-

Crème brûlée und Cassis-Sorbet mit Ananassalpicón und Parfait von Rhabarber
12,80

Pflaumenlikör unter der Sahnehaube mit Amarettokirschen und weißem
Nougateis
8,20

„Dreierlei erfrischende Sorbets“
Brombeer/Aprikose/Zitrone
8,50

Vanillerrahmeis mit heißen Himbeeren
8.-

Walnußbecher mit Walnußeiscreme, Eierlikör und Sahne
7,80

Affogato – eine Kugel Vanillerrahmeis mit Espresso
4,20

Gemischtes Eis mit Sahne
6,80

