

SUPPEN

<i>Kräftige Tafelspitzbrühe mit Kräuterflädle</i>	6,50
<i>Bärlauch Schaumsüppchen mit gegrillten Garnelenspieß</i>	7,50

VORSPEISEN UND SALATE

<i>½ Dutzend Weinberg Schnecken im Nöpfchen mit Rotwein Schalotten und Kräuterbutter überbacken, Baguette</i>	11,00
---	-------

<i>Milde Matjesfilet „nach Hausfrauen Art“ Apfel-Zwiebel-Gurken Sauerrahm dazu Pellkartoffeln als Vorspeise</i>	11,00
<i>Hauptgericht</i>	16,80

<i>Bunte Frühlingsalate Salate mit unserem Haus Dressing gebratene Hähnchenbruststreifen und Kräutern</i>	12,50
<i>Ziegen- Frischkäse Crumble Rosmarin Honig</i>	12,50
<i>Knoblauch Garnelen</i>	13,80



HAUPTGERICHTE

MIT FLEISCH

<i>Jobann Nefflen Maultaschen mit Kräuter–Schinkenrahmsoße und Salat vom Buffet</i>	
<i>Kleine Portion</i>	11,00
<i>Hauptgericht</i>	13,50
<i>Unser Krone Filet Töpfle Medaillons vom Rind und Schwein mit gebratenen Pilzen hausgemachten Spätzle, Rahmsoße und Salate vom Buffet</i>	
<i>Kleine Portion</i>	19,00
<i>Hauptgericht</i>	24,50
<i>Hüftsteak vom Black Angus Rind 220gr. Kräuterbutter Speckbohnen gebackene Kartoffelstäbchen</i>	
	23,00
<i>Schwäbischer Sauerbraten vom Hohenloher Weiderind mit Semmelknödel und Salat vom Buffet</i>	
<i>Kleine Portion</i>	14,80
<i>Hauptgericht</i>	17,80
<i>Kesselfrischer Tafelspitz mit Meerrettichsoße, Preiselbeeren Bratkartoffeln und Salate vom Buffet</i>	
<i>Kleine Portion</i>	14,80
<i>Hauptgericht</i>	17,80
<i>Fränkisches Sahneschnitzel von der Putenbrust mit Kräuter-Schupfnudeln und Salat vom Buffet</i>	
<i>Kleine Portion</i>	15,50
<i>Hauptgericht</i>	18,50
<i>Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Fränkischen Färsenrind mit Maultäschle und hausgemachten Krautspätzle</i>	
<i>Kleine Portion</i>	19,80
<i>Hauptgericht</i>	23,80



FISCH

*Filet vom Ostsee-Zander gedünstet, Frühlingskräutersoße
auf Lauchgemüse, Quinoa Langkornreis* 23,80

*Medaillons vom Fjordlachs, Proseccosoße
bunte Bandnudeln und Brokkoliröschen* 24,00

VEGETARISCH

*Hausgemachte Bärlauch Knöpfe mit Rahm und Käse überbacken
Salate vom Büffet* 13,80

*Linsen Gemüse Bolognaise mit Baby Spinat Gnocchetti,
geshmorten Kirschtomaten und Pecorino* 15,50

Salate vom Buffet

Kleiner Teller 4,90

Großer Teller 8,50

KALTE GERICHTE & VESPER

*Pikanter Wurstsalat mit Käse, Gewürzgurken und Zwiebelringe
Butter und Brot*

Kleine Portion 8,00

Hauptgericht 9,90

*Gemischter Schinken-Wurst-Käseteller mit leckerem vom Hohenloher Land,
Griebenschmalz und Brot* 12,00



DESSERTS UND NACHTISCH

„EBBES SÜSSES“

<i>Vanillerahmeis mit heißen Himbeeren und Schlagsahne</i>	6,60
<i>Rahmeisknödel mit Eierlikörschaum und Früchten</i>	6,80
<i>Warmer Apfelstrudel mit Vanilleis und Sahne</i>	6,80
<i>Gemischtes Eis</i>	
<i>mit Sahne</i>	4,50
<i>ohne Sahne</i>	3,90
<i>Eine Solo Kugel Eis nach Angebot</i>	2,30
<i>Eine Solo Kugel Sorbet nach Angebot</i>	2,60
<i>Rote Grütze mit Vanilleschaum</i>	5,50
<i>Unsere süßen 4-erlei Mini`s</i>	
<i>Panna cotta, Crème Brûlée, Rhabarber-Erdbeersorbet, Schokoküchle</i>	8,50



UNSERE EMPFEHLUNG IM APRIL

APERITIF

<i>Andalö - Schwedischer Sanddornlikör mit Riesling Sekt</i>		6,50
<i>Schloss Affaltrach, Rosé-Winzersekt, trocken</i>		6,50
<i>Essenz von Rhabarber und Erdbeere mit Sekt angegossen</i>		6,50
<i>Champagner „Veuve Emille“ Brut – Cuveé Privé</i>	0,1l	8,00

HAUPTGERICHTE

<i>Wiener Schnitzel das Original aus der Kalbsnuss mit Buttergemüse Salzkartoffeln, Preiselbeeren</i>		24,50
<i>Rückensteak vom Hohenloher Landschwein mit Pilze in Rahm Kartoffelkroketten und Salate vom Büffet</i>		19,50
<i>Mediterraner Fischteller mit Riesengarnele auf Gemüse-Gnocchi-Pfanne mit Rosmarin</i>		24,50



Liebe Gäste,

Allergiker und Menschen mit Lebensmittelunverträglichkeiten wenden sich bitte an unser geschultes Servicepersonal.

Vielen Dank.

