

## APERITIF, SUPPEN & VORSPEISEN

### APERITIFEMPFEHLUNG

<i>Apfel-Quitte mit Rieslingsekt</i>	<i>0,1 l</i>	<i>5,50</i>
<i>Schloss Affaltrach, Rosé-Sekt trocken</i>	<i>0,1 l</i>	<i>5,50</i>

### SUPPEN

<i>Schwäbische Kräuterflädlesuppe</i>		<i>5,50</i>
<i>Crèmesüppchen von der Petersilienwurzel Röstspeck und Thymiancroûtons</i>		<i>6,50</i>

### VORSPEISEN UND SALATE

<i>Herbstliche Salate mit unserem Haus Dressing</i>		
- <i>gegrillten Putenbruststreifen, Kräutern und Pilze</i>		<i>12,00</i>
- <i>überbackenem Ziegenkäse –Rosmarin Honig</i>		<i>13,50</i>
- <i>knusprig gebackenen Zanderfiletstreifen im Backteig</i>		<i>13,50</i>
<i>Rote Bete Carpaccio; Meerrettichschaum und mariniertem Rindfleisch Solebutter und Stangenbrot</i>		<i>12,50</i>
<i>Über Buchenholz gerauchtes Forellenfilet-lauwarm Kräuterschaumsoße; Pellkartoffeln</i>		<i>12,50</i>



## HAUPTGERICHTE

### MIT FLEISCH

*Hohenloher geröstete Maultaschen mit Zwiebeln, Ei, Schnittlauch  
und Salate vom Buffet*

<i>Kleine Portion</i>	11,00
<i>Hauptgericht</i>	13,00

*Kesselfrisches Siedfleisch (gekochte magere Rinderbrust) mit Meerrettichsoße,  
Preiselbeeren, Röstkartoffeln und Salat vom Buffet*

<i>Kleine Portion</i>	13,50
<i>Hauptgericht</i>	16,50

*Schwäbischer Sauerbraten vom Hohenloher Weiderind mit Semmelknödel und  
Salat vom Buffet*

<i>Kleine Portion</i>	13,50
<i>Hauptgericht</i>	16,50

*Fränkisches Sahneschnitzel von der Putenbrust mit Kräuterschupfnudeln und  
Salat vom Buffet*

<i>Kleine Portion</i>	15,00
<i>Hauptgericht</i>	18,50

*Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Färsenrind mit Maultäschle,  
Röstzwiebeln und Kraut-Spätzle*

<i>Kleine Portion</i>	19,90
<i>Hauptgericht</i>	23,50



## HAUPTGERICHTE

### MIT FLEISCH

*Unser Krone „Filettöpfele“ Schweinelendchen mit gebratenen Pilzen,  
hausgemachten Spätzle, Rahmsosse und Salat vom Buffet*

*Kleine Portion* 18,00  
*Hauptgericht* 22,00

*Rumpsteak vom Fränkischen Färserind mit Kräuterbutter,  
Gemüse vom Wochenmarkt und Bratkartoffeln* 28,00

### VEGETARISCH

*Schwäbische Käsespätzle mit braunen Röstzwiebeln und Salat vom Buffet*

*Kleine Portion* 10,00  
*Hauptgericht* 13,00

*Gemüse- Filo- Törtchen mit Zucchini und Karotte  
auf mediterranem Pfannengemüse und Quinoa* 15,50

### VEGAN

*Linguine – italienische Hartweizen Nudeln mit Kürbis- Pesto  
Brokkoli und Kräutersaitlingen* 15,50

*Frische Salate vom Buffet*

*Kleiner Teller* 4,50  
*Großer Teller* 8,00



## KALTE GERICHTE & VESPER

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

*Kleine Portion* 8,00  
*Hauptgericht* 9,90

*Gemischter Schinken-Wurst-Käseteller mit Leckerem vom Hohenloher Land,  
Butter und Brot* 12,00

## DESSERTS UND NACHTISCH

### „EBBES SÜSSES“

*Vanillerahmeis mit heißen Himbeeren und Schlagsahne* 6,50

*Rahmeisknödel mit Eierlikörschaum und Früchten* 6,50

*Warmer Apfelstrudel mit Sahne und Vanilleeis* 6,80

*Gemischtes Eis*

*mit Sahne* 4,50  
*ohne Sahne* 3,50

*1 Kugel hausgemachtes Sorbet* 2,20

*1 Kugel Eis nach Wahl* 2,00

*Crème brûlée mit Sorbet nach Jahreszeit* 6,80



## UNSERE OKTOBER -EMPFEHLUNG

### APERITIF DES MONATS

*Holunder mit Rieslingsekt* 0,1 l 5,50

### HAUPTGERICHTE

*Hirschsahnefleisch aus heimischen Wäldern mit gebratenen Pilzen, Preiselbeeren,  
und Semmelknödel, Salate vom Buffet*

*Kleine Portion* 15,50  
*Hauptgericht* 18,50

*Filet vom Zander im Speckmantel mit Butter gebraten  
auf Kraut- Schupfnudeln*

*Kleine Portion* 21,00  
*Hauptgericht* 25,50

### DESSERT

*Unsere 4er'lei Minis:*

*Weißes Schokomousse, Sorbet, Crème brûlée und kleiner Schokokuchen* 8,50



*Liebe Gäste,*

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

*Vielen Dank.*

