

Zum Einstimmen empfehlen wir ein Glas

Mayers Burg-Sekt brut	0,1l	7,00
------------------------------	------	------

Die besonderen Weine des Monats

Sauvignon blanc trocken Bio-Weingut St. Annagarten perfekt zu Fisch	0,2l	8,00
WOLLENDIEB trocken Weingut G-A Heinrich, Heilbronn	0,2l	9,00

Unser 3-gängiges Festtags-Menü 49.00 p.P.

- Sie dürfen selbst zusammenstellen
1. Suppe oder Vorspeise
 2. Hauptgang**: Fleisch, Fisch oder Fleischlos
 3. Dessert

Vorspeisen

Feldsalat mit Speckstreifen und Krusteln
Kleines Allerlei vom Gänsle an Gänseliselsalat

Suppen

Schwäbische Flädlesuppe
Karotten-Ingwersuppe mit Kerbelschaum

Fleischlos**

Spinatnocken mit Via- Aurelia auf glacierten Cherrytomaten

Aus Neptuns Reich**

Beilsteiner Lachsforelle an Beurre Blanc, glacierten Kaiserschoten und Kartoffelgratin

Hauptgerichte**

Wilderer-Ragout mit Preiselbeeren, Spätzle vom Brett und Blattsalaten

Knusprige Hohenloher Burg-Gans aus der Backröhre mit glacierten Maroni im kleinen Bratpfel, Brezelknödel und Apfel-Rotkraut

Zwiebelrostbraten vom Schwarzwälder Weiderind mit Spätzle vom Brett und Blattsalaten

Rückenfilet und Keule vom Hohenloher Hirschkalb auf Waldpilzen und Brezelknödeln, Preiselbeeren

Kalbsrücken mit Morchelrahmsoße, Brokkoli und Spätzle vom Brett

Medaillons vom Schweinelendchen mit Rahmchampignons, hausgemachte Spätzle vom Brett und Blattsalate

Nachtisch

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Lebkuchenmousse mit Kompott von Zitrusfrüchten

Marillenknödel nach Omas Rezept mit Beerensalat und Vanillesahne

Für die Kleinen

Spaghetti mit Tomatensoße

7,00

Sind Sie Allergiker? Bitte fragen Sie unser Service-Mitarbeiter nach der Speisekarte für Allergiker.
Änderungen vorbehalten. Alle Preise in EURO inkl. MwSt. und Bedienung