

## Unser Pflug-Genießer-Menü

Boules von der Périgord-Gänseleber mit  
eingelegten Zwetschgen, Kakao, Zweierlei  
Sanddorn und karamellisierten Walnüssen EUR 38,00

*Zweigelt Auslese*

*Weinlaubenhof Kracher, Burgenland/Österreich*

\*

Tataky vom Saibling in der Szechuan-Sesamkruste  
auf Orangen-Couscous, Gurken-  
Koriander-Vinaigrette und Miso EUR 32,00

*Schiefer Riesling*

*Nik Weiß, St. Urbanshof, Mosel*

\*

Gebeizte St. Jakobsmuschel und Wildfang-Garnele  
auf Wasabi-Kartoffelpüree mit  
Zitronengras-Curryschaum und Pak Choi EUR 32,00

*Justinus K., Kerner,*

*Staatsweingut Weinsberg, Heilbronn*

\*

### **Zum Hauptgang:**

Unser Bühlertaler Rehrücken mit geschmorter  
Schulter, Kornellkirschenjus, Herbsttrompeten und  
geschmälzten Petersilienknöpfe EUR 52,00

*Lemberger EMOTION*

*Weingärtnergenossenschaft Cleeborn & Güglingen, Cleeborn*

### **oder für 2 Personen**

Variation von der Challans-Entenbrust mit  
Zweierlei Süßkartoffeln, Gewürzrotkohl,  
Rosenkohlblätter und Brioche-Knödel á EUR 54,00

*Geradstetten Lichtenberg Zweigeltrebe*

*Weingut Jürgen Ellwangen, Winterbach im Remstal*

\*

### **Käse/Dessert:**

Bio-Blauschimmel mit Allerlei  
von roten Zwiebeln, Senfsaat und Rapsöl EUR 24,00

*Antheos, St. Magdalena, Vernatsch & Lagrein*

*Weingut Ansitz Waldgries, Bozen/Südtirol*

\*

Hohenloher Käsekuchen mal anders...  
Gravensteiner Apfel, karamellierter Topfen,  
Haselnuss-Crumble und Muscovadoeis EUR 24,00

*BA.T. Sauvignon Blanc Beerenauslese,*

*Weingut Tement, Südsteiermark/Österreich*

3 Gänge EUR 88,00

4 Gänge EUR 108,00

5 Gänge EUR 128,00

6 Gänge EUR 148,00

Gerne servieren wir Ihnen im Menü ab zwei Personen  
zum Hauptgang auch Tranchen von unserem Dry Aged Beef!

## Unser Vegetarisches Menü

Falscher Kürbis vom Ziegenfrischkäse  
mit Zweierlei Butternuß-Kürbis,  
Hagebuttenmark und Kernöl-Vignaiquette EUR 29,00

*Justinus K., Kerner,*

*Staatsweingut Weinsberg, Heilbronn*

\*

Pochiertes Bürkhof-Ei auf Creme-Spinat  
mit Cappuccino von Tobinambur  
und Trüffelschaum EUR 27,00

*Grauer Burgunder Kalkmergel*

*Weingut Jülg, Schweigen/Pfalz*

\*

### **Zum Hauptgang:**

Acquerello-Risotto von Dreierlei Bete,  
Kumquatsconfit, Belper Knolle  
und Feldsalat EUR 45,00

*Weißburgunder G.A.*

*Weingut G.A. Heinrich, Heilbronn*

\*

### **Dessert:**

Das Beste von Original Beans-Schokolade  
mit Clementine, Granatapfel  
und sizilianischen Pistazien EUR 24,00

*Umatham Scheurebe Beerenauslese*

*Weingut Umatham, Burgenland/Österreich*

3 Gänge EUR 78,00

4 Gänge EUR 95,00

### **Weinbegleitung**

3 Gänge EUR 39,00

4 Gänge EUR 52,00

5 Gänge EUR 65,00

6 Gänge EUR 78,00

## **Unsere „Pflug-Klassiker“**

### **Suppen/Vorspeisen**

Essenz vom heimischen Tafelspitz mit Grießnocken, Wurzelgemüse und Röstzwiebeln	EUR 12,00
Krustentierschaumsüppchen mit gefülltem Wan Tan und gegrillter Wildfang-Garnele	EUR 19,00
Gemischte Blattsalate mit gerösteten Kernen, Kirschtomaten und Balsamico-Vinaigrette	EUR 12,00
Unser „VITAL“-Salat Knackige Blattsalate mit Rohkost und Avocado, verschiedenen Kernen und Senfsaat-Balsamico-Dressing	EUR 22,00
Carpaccio vom Alb-Rind mit Schwäbischem Parmesan „Via Aurelia“, Gremolata-Vinaigrette und Kräuter-Aioli	EUR 28,00

### **Hauptgerichte**

Wiener Kalbschnitzel, in Butter gebraten, mit Röstkartoffeln und kaltgerührten Preiselbeeren	EUR 32,00
Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom knochengereiften Rinderrücken mit Spätzle, Maultäschle und Sauerkraut	EUR 39,00
Unsere Fischvariation mit rotem Krustentierfond auf asiatischem Süßkartoffel-Gemüse-Sauté mit gebratener Riesengarnele	EUR 45,00
Fisch nach Tagesempfehlung	EUR 49,00



### **Unsere Dry aged Steaks**

„Hochwertiges Fleisch vom Weiderind“

DRY AGED RUMPSTEAK Das zart-kräftig marmorierte Steak aus dem Roastbeef (Mittelstück) mit dem klassischen leichten Fettrand.  
ca. 250 g EUR 49,00 / ca. 350 g EUR 59,00

DRY AGED RIB EYE Das saftige, kräftig marmorierte Steak aus der Hochrippe geschnitten. Am Knochen gereift, ausgelöst und bei 500 °C gegrillt.  
ca. 400 g EUR 65,00

Wir servieren unsere Steaks an einer hausgemachten BBQ-Jus, wahlweise mit einem BEILAGEN-SET, bestehend aus

*\* Knusprigen BBQ-Kartoffeln, \* Geschmortem Ofengemüse, \* Café de Paris-Estragonbutter* EUR 12,00

oder unserem

GEMISCHTEN BLATTSALAT mit gerösteten Kernen,  
Kirschtomaten und Balsamico-Vinaigrette

EUR 12,00

*Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht vor dem Grillen.*

## **Desserts**

Geeister Cappuccino  
mit Vanilleschaum und Schokoladen-Knusper EUR 15,00

Hohenloher Käsekuchen mal anders...  
Gravensteiner Apfel, karamellierter Topfen,  
Haselnuss-Crumble und Muscovadoeis EUR 24,00

Das Beste von Original Beans-Schokolade  
mit Clementine, Granatapfel  
und sizilianischen Pistazien EUR 24,00

## **Käse**

Bio-Blauschimmel mit Allerlei  
von roten Zwiebeln, Senfsaat und Rapsöl EUR 24,00

*Sollten Sie unter einer Lebensmittelunverträglichkeit leiden,  
sprechen Sie dieses bitte vor Ihrer Bestellung an.  
Gerne werden wir die ausgewählten Gerichte Ihren Bedürfnissen entsprechend zubereiten.  
Für nähere Informationen fragen Sie uns nach unserer Allergen-Dokumentation.*