

Unser Pflug-Genießer-Menü

Boules von der Périgord-Gänseleber mit
eingelegten Birnen, Petersilie, Hagebutte
und karamellisiertem Birnenbrot EUR 42,00

*Riesling Spätlese
Weingut Kistenmacher und Hengerer*

Warm geräucherte Fjordforelle mit
grünem Apfel, zweierlei Sellerie
und Haselnussöl EUR 35,00

*Weisser Burgunder ‚S‘
Weingut Hermes Hofmann, Mosel*

Kalbsbries-Ravioli mit
Steinchampignons, Lauch, Pilzschaum
und Via Aurelia EUR 35,00

*Petit Arvine
Les Crêtes, Aostatal*

Zum Hauptgang:

Variation vom Bühlertaler Lamm an Thymianjus
Salzzitrone, Artischocken und
Paprika-CousCous EUR 58,00

*Cabernet Franc
Weingärtner Cleebrohn-Güglingen*

oder für 2 Personen

Brust und Keule vom Hohenloher Landgockel,
Spitzkohl-Maki, Teriaky-Ingwerjus,
Auberginenconfit und glasierte Gyoza EUR 56,00

*Lahrer Spätburgunder BF
Weingut Wöhrle, Baden*

Käse/Dessert:

Selektion heimischer Käseereien mit
Quitte, zweierlei Fenchel und
Rosmarin-Foccacia EUR 26,00

*Antheos, St. Magdalena, Vernatsch & Lagrein
Weingut Ansitz Waldgries, Bozen/Südtirol*

Supreme von der Flug-Ananas mit
Nishiki-Yuzu-Eis, geröstetes Kokos-Sorbet
und Szechuan-Pfeffer EUR 26,00

*BA.T. Sauvignon Blanc Beerenauslese,
Weingut Tement, Südsteiermark/Österreich*

3 Gänge EUR 95,00

4 Gänge EUR 118,00

5 Gänge EUR 138,00

6 Gänge EUR 158,00

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

Unser Vegetarisches Menü

Variation vom Ziegenkäse mit
Radicchio Tardivo, bunte Bete
und Sanddorn EUR 32,00

*Gewürztraminer
Cantina Terlan, Südtirol*

Gnocchi von hausgemachtem Ricotta,
Kresseemulsion, zweierlei Radiesle,
Senfsaat und Molke EUR 29,00

*Weißburgunder ‚S‘
Weingut Hermes Hofmann, Mosel*

Zum Hauptgang:

Puntarelle mit pochiertem Bürkhof-Eigelb
Kartoffel-Nußbutterstampf, Pilz-Knusper
und Trüffelschaum EUR 48,00

*Petit Arvine
Les Crêtes, Aostatal*

Dessert:

Das Beste von Original Beans-Schokolade
mit Clementine, Granatapfel
und sizilianischen Pistazien EUR 26,00

*Umatham Scheurebe Beerenauslese
Weingut Umatham, Burgenland/Österreich*

3 Gänge EUR 85,00

4 Gänge EUR 105,00

Weinbegleitung

3 Gänge EUR 42,00

4 Gänge EUR 56,00

5 Gänge EUR 70,00

6 Gänge EUR 84,00

Unsere „Pflug-Klassiker“

Suppen/Vorspeisen

Essenz vom heimischen Tafelspitz mit Grießnocken, Wurzelgemüse und Röstzwiebeln	EUR 13,00
Krustentierschaumsüppchen mit gefülltem Wan Tan und gegrillter Wildfang-Garnele	EUR 19,00
Gemischte Blattsalate mit gerösteten Kernen, Kirschtomaten und Balsamico-Vinaigrette	EUR 13,00
Unser „VITAL“-Salat Knackige Blattsalate mit Rohkost und Avocado, verschiedenen Kernen und Senfsaat-Balsamico-Dressing	EUR 23,00
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 34,00
Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom knochengereiften Rinderrücken mit Spätzle, Maultäschle und Sauerkraut	EUR 42,00
Unsere Fischvariation mit rotem Krustentierfond auf asiatischem Süßkartoffel-Gemüse-Sauté mit gebratener Riesengarnele	EUR 48,00
Fisch nach Tagesempfehlung	EUR 52,00



Unsere Dry aged Steaks

Private Selektion von Hohenloher Weidenrindern

- Rar und Kostbar -

DRY AGED RUMPSTEAK Das zart-kräftig marmorierte Steak aus dem Roastbeef (Mittelstück) mit dem klassischen leichten Fettrand.
ca. 250 g EUR 54,00 / ca. 350 g EUR 65,00

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 69,00

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 13,00

oder unserem

GEMISCHTEN BLATTSALAT mit gerösteten Kernen,
Kirschtomaten und Balsamico-Vinaigrette

EUR 13,00

Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht vor dem Grillen.

Desserts

Geeister Cappuccino
mit Vanilleschaum und Schokoladen-Knusper EUR 16,00

Variation von der Flug-Ananas mit
Nishiki-Kokosreis Yuzu-Sorbet
und Szechuan-Pfeffer EUR 26,00

Das Beste von Original Beans-Schokolade
mit Clementine, Granatapfel
und sizilianischen Pistazien EUR 26,00

Käse

Selektion heimischer Käseereien mit
Quitte und zweierlei Fenchel EUR 26,00

*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.*