

Unser Pflug-Genießer-Menü

Boules von der Périgord-Gänseleber mit Rhabarber, griechischem Joghurt, Hibiskus, Nüssen und karamellisiertem Süßbrot EUR 42,00

*Zweigelt Auslese
Weinlaubenhof Kracher, Burgenland*

*

Tatakya vom Färöer-Lachs in der roten Pfefferkruste auf grünem Spargel, Miso, Dashi-Kumquatsvinaigrette und Yuzu-Granité EUR 35,00

*Justinus K, Kerner
Staatsweingut Weinsberg, Württemberg*

*

Millefoglie von der rosa Meerbrasse mit Kohlrabi, Petersilie und Chorizo EUR 35,00

*Cinerino, Viognier
Tenuta Marciano Abbona, Piemont*

*

Zum Hauptgang:

Filet vom Hohenloher Kalb in der Kräuter-Markkruste mit weißem Stangenspargel, Frühlingsmorcheln, jungen Erbsen und Knusperkartoffelschnitte EUR 56,00

*Lemberger IV ‚von alten Reben‘
Weingut Kistenmacher & Hengerer, Württemberg*

oder für 2 Personen

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

*Spätburgunder G.A.
Weingut G.A. Heinrich, Württemberg*

*

Käse/Dessert:

Schaum vom Geifertshofener Alter Wengert mit Schnittlauch und Schalotten EUR 26,00

*Muskattrollinger HADES
Weingut Adelman, Württemberg*

*

Supreme von der weißen Ivoire-Schokolade mit Allerlei von Erdbeeren und Eisenkrautessenz EUR 26,00

*Riesling Spätlese
Weingut Hermes Hoffmann, Mosel*

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

Büffelmozzarella mit einer Variation von der Gartengurke, roten Linsen, Avocado und Mairübchen EUR 32,00

*Sauvignon Blanc Stein
Weingut Nals Magred, Südtirol*

*

Gebackene Kichererbsenpraline mit grünem Spargel, Frühlingsmorcheln und Bärlauchemulsion EUR 29,00

*Weißburgunder ‚Alte Rebe‘
Weingut Knab, Baden*

*

Zum Hauptgang:

Täschchen vom hausgemachten Ziegen-Ricotta auf Kartoffel-Zitronenschaum, Dörr-Tomaten, Pecorino und Lauchöl EUR 48,00

*Cinerino, Viognier
Tenuta Marciano Abbona, Piemont*

*

Dessert:

Das Beste vom Schrozberger Sauerrahm mit Amalfi-Zitrone, Frühhimbeeren und karamellisierten Mandeln EUR 26,00

*Riesling Spätlese
Weingut Kistenmacher & Hengerer, Württemberg*

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.

*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.*

Desserts

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

Das Beste vom Schrozberger Sauerrahm mit
Amalfi-Zitrone, Frühhimbeeren und
karamellisierten Mandeln EUR 26,00

Supreme von der weißen Ivoire-Schokolade
mit Allerlei von Erdbeeren
und Eisenkrautessenz EUR 26,00

Käse

Schaum vom Geifertshofener Alter Wengert
mit Schnittlauch und Schalotten EUR 26,00