

Unser Pflug-Genießer-Menü

Boules von der Périgord-Gänseleber mit
Herzkirschen, Gewürzschokolade und
Pistazienbiskuit EUR 42,00

A bela adormecida, Schwäbischer Port'
Weingut G.A. Heinrich, Heilbronn/Württemberg

Tataky vom marinierten Thunfisch mit
Gartengurke, grünem Apfel,
Oxalis und Wasabi EUR 35,00

Randersacker Silvaner
Weingut Schmitt's Kinder, Randersacker/Franken

Wildfang-Garnele in Tempura auf geräucherten
Auberginen, Umami-Gewürzfond,
grüner Thai-Pfeffer und Kalamansi EUR 35,00

Onkel Doktor, Scheurebe & Riesling
Weingut Fogt GbR, Badenheim/Rhein Hessen

Zum Hauptgang:

Rücken und Sugo vom Bühlertaler Reh mit
frischen Pfifferlingen, Aprikosenconfit,
zweierlei Sellerie, jungem Spitzkohl
und glasierter Buttergrießnocke EUR 58,00

Sonnenstrahl Lemberger Großes Gewächs
Weingut Kistenmacher & Hengerer, Heilbronn/Württemberg

oder für 2 Personen

Filet und Bauch vom Duroc mit
feine Bohnen, Salzzitrone, Chorizoknödel
und eingelegter Senfsaat à EUR 54,00

Geradstetten Lichtenberg Zweigelt Erste Lage
Weingut Jürgen Ellwanger, Winterbach/Württemberg

Käse/Dessert:

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

Muskattrollinger HADES
Weingut Adelman, Steinheim an der Murr/Württemberg

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

Weißer Riesling Spätlese
Weingut Kistenmacher & Hengerer, Heilbronn/Württemberg

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

„Unsere falsche Tomate 2024“
Ziegenfrischkäse mit Basilikum,
kandierte Oliven und Tomaten-Couscous EUR 32,00

Randersacker Silvaner
Weingut Schmitt's Kinder, Randersacker/Franken

Cappuccino von Pfifferlingen mit
Vadouvanschaum, glasiertem Spitzkohl und
gebackenem Bürkhof-Eigelb EUR 29,00

Weißer Burgunder „Alte Rebe“
Weingut Knab, Kaiserstuhl/Baden

Zum Hauptgang:

Paprika-Ricottatäschle mit
Safran-Kartoffelschaum, Kumquatconfit,
Rosmarin und Mimolette EUR 48,00

Anger Pinot Grigio
Kellerei St. Michael-Eppan, Appiano/Südtirol

Dessert:

Supreme von der Guanaya-Schokolade
mit Pfirsichsorbet, Himbeeren und
Muscovadocrumble EUR 26,00

Endinger Engelsberg, Weißer Burgunder Auslese
Weingut Knab, Kaiserstuhl/Baden

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 Guanaya-Schokolade
mit Pfirsichsorbet, Himbeeren und
Muscovadocrumble EUR 26,00

Käse

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