

## Unser Pflug-Genießer-Menü

Boules von der Périgord-Gänseleber mit Variation von Weintrauben, TBA-Gelee, karamellisierten Walnüssen und gebratenem Rosinenzopf EUR 42,00

*Weißer Burgunder Auslese  
Weingut Knab, Endingen/Kaiserstuhl*  
\*

Angebeizter, geräucherter Färöer-Lachs mit mariniertem Spitzkohl, Schmand und rote Bete a la Borschtsch EUR 35,00

*Silvaner, Marktbreiter Sonnenberg  
Weingut Markus Meier, Nordheim /Franken*  
\*

Schnitte vom Kabeljau im Safran-Miesmuschelsud, Fenchel-Kimchi, Salzzitrone und Duroc-Lardo EUR 35,00

*Vinschgauer Weißburgunder  
Weingut Falkenstein, Südtirol*  
\*

### **Zum Hauptgang:**

Rücken und Sugo vom Bühlertaler Reh in der Markkruste mit Portwein-Schalottenjus, Herbsttrompeten, gebratenem Zwiebelkuchen und Lauch EUR 58,00

*Chateau Prieuré Sainte Anne  
Côtes de Bordeaux, Cadillac / Frankreich*

### **oder für 2 Personen**

Rosa gebratene Brust und geschmorte Keule von der Hohenloher Landente auf Gewürzrotkohl, allerlei von Mais, Brioche-Knödel und Salz-Spindelconfit à EUR 56,00

*Spätburgunder ‚Junge Schwaben‘ Erste Lage  
Weingut Kistenmacher & Hengerer, Heilbronn/Württemberg*  
\*

### **Käse/Dessert:**

Mille-feuille vom Ziegenfrischkäse mit Haselnuß, Gravensteiner Apfel, Preiselbeere und Wacholderbisquit EUR 26,00

*Riesling Spätlese  
Weingut Kistenmacher & Hengerer, Heilbronn/Württemberg*  
\*

Das Beste von Karamell und Muscovado mit eingelegten wilden Zwetschgen, Kumquat und Dulce de Leche EUR 26,00

*nN 3, roter Wein aus getrockneten Trauben  
Weingärtner Cleebrohn-Güglingen*

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

Unser falscher Kürbis vom Butternuß mit Allerlei vom Kürbis, Molke und Blattpetersilie EUR 32,00

*Silvaner, Marktbreiter Sonnenberg  
Weingut Markus Meier, Nordheim /Franken*  
\*

Confiertes Bürkhof-Eigelb auf Nußbutterpüree, Blumenkohl und Herbstspinat EUR 29,00

*Vinschgauer Weißburgunder  
Weingut Falkenstein, Südtirol*  
\*

### **Zum Hauptgang:**

Ricotta-Liebstöckel-Ravioli mit glasierter Gewürz-Birne, Blauschimmelschaum und geschmortem Feldsalat EUR 48,00

*Chateau Prieuré Sainte Anne  
Côtes de Bordeaux, Cadillac / Frankreich*  
\*

### **Dessert:**

Supreme von Buttermilch, Sanddorn und Zitronenverbene mit knusprigen Buchweizencrumble EUR 26,00

*Trockenbeerenauslese Sauvignon Blanc  
Weingut Tement, Südsteiermark 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



**DRY AGER**

SUPERIOR BEEF

### **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 von Karamell und Muscovado mit  
eingelegten, wilden Zwetschgen, Kumquat und  
Dulce de Leche EUR 26,00

Supreme von Buttermilch,  
Sanddorn und Zitronenverbene mit  
knusprigen Buchweizencrumble EUR 26,00

## **Käse**

Mille-feuille vom Ziegenfrischkäse  
mit Haselnuß, Gravensteiner Apfel,  
Preiselbeere und Wacholderbisquit EUR 26,00