

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

*Justinus K, Kerner
Staatsweingut Weinsberg, Heilbronn/Württemberg*

*

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 Dörrpflaume, Schwarzwurzeln, Haselnuss-Bramata und Kohlsprossen 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, wildem Brokkoli, Topinambur, Briocheknödel und Senfsaat 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*

*

Zweierlei von der Original Beans-Schokolade mit winterlichen Gewürzen, Clementinensorbet und Granatapfel EUR 26,00

*Umatham, Beerenauslese, Grüner Veltliner
Weingut Umatham, Burgenland/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

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

*Justinus K, Kerner
Staatsweingut Weinsberg, Heilbronn/Württemberg*

*

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:

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

*Nn3, roter Süßwein aus getrockneten Trauben
Weingärtner Clebronn & Güglingen, Clebronn/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 |



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

Zweierlei von der Original Beans-Schokolade
mit winterlichen Gewürzen, Clementinensorbet
und Granatapfel EUR 26,00

Käse

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