

Unser Pflug-Genießer-Menü

Boules von der Périgord-Gänseleber mit Variation von Rhabarber, Hibiskus und warmen Himbeer-Muffin EUR 42,00

*Banyuls Grand Cru, Grenache Noir
L'Étoile, Südfrankreich*
*

Tataky vom Thunfisch mit Jalapenio-Vinaigrette, Gurken-Yuzusorbet, Avocado und Kimizu EUR 35,00

*Sauvignon Blanc
Weingut Jürgen Ellwanger, Winterbach im Remstal/Württemberg*
*

Angeräucherter Saibling in der Räucheraal-Lardokruste und Kartoffel-Schnittlauch Beurre Blanc EUR 35,00

*Untereisenheim S7lvaner, 7Jahre großes Holzfass
Weingut Egon Schaffer, Volkach/Franken*
*

Zum Hauptgang:

Filet und Bries vom Hohenloher Kalb in der Markkruste auf zweierlei Spargel, Frühlingsmorcheln und Kalbsschwanzsacchetti EUR 58,00

*Ripasso Valpolicella Classico Superior DOC
Buglioni, Venetien /Italien*

oder für 2 Personen

Das Beste vom Hohenloher Landgockel mit Chorizo-Polenta, Allerlei von jungen Erbsen und Blumenkohl à EUR 56,00

*Zweigeltrebe, Erste Lage
Weingut Jürgen Ellwanger, Winterbach im Remstal/Württemberg*
*

Käse/Dessert:

„Blaue Kornblume“, Allerlei von Birnen, schwarze Walnüsse und Hefezopf EUR 26,00

*Weißer Burgunder Auslese
Weingut Knab, Endingen – Kaiserstuhl/Baden*
*

Supreme von Verveine-Sorbet, Erdbeeren, Holunderblütenmousseline mit Cassia-Zimtrumble und Gewürzmandeln EUR 26,00

*Heilbronn Wartberg, 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

Unser Büffel-Topfen mit grünen Spargelspitzen, jungen Rübchen und Buttermilch-Schnittlauchsoße EUR 32,00

*Sauvignon Blanc
Weingut Jürgen Ellwanger, Winterbach im Remstal/Württemberg*
*

Acquerello-Risotto mit Petersilie, weißem Spargel, schwarzem Knoblauch und Vadouvan-Schaum EUR 29,00

*Untereisenheimer S7lvaner, 7Jahre großes Holzfass
Weingut Egon Schaffer, Volkach/Franken*
*

Zum Hauptgang:

Bärlauch-Ravioli mit sautiertem Frühlingspinat, Kartoffel-Zitronenschaum und Belper Knolle EUR 48,00

*Weißburgunder G.A.,
Weingut G.A. Heinrich, Heilbronn/Württemberg*
*

Dessert:

Geeiste Kokosnuß mit karamellierter Ananas, Kashmir-Curry und Mangosorbet EUR 26,00

*Trittenheimer Apotheke Riesling Spätlese
Weingut Hermes Hofmann Trittenheim/Mosel*

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

Alkoholfreie Getränkebegleitung:

3 Gänge EUR 32,00

4 Gänge EUR 43,00

5 Gänge EUR 54,00

6 Gänge EUR 65,00

Unsere „Pflug-Klassiker“

Suppen/Vorspeisen

Essenz vom heimischen Tafelspitz mit Grießnocken und Wurzelgemüsen	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 36,00
Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom knochengereiften Rinderrücken mit Spätzle, Maultäschle und Sauerkraut	EUR 45,00
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

Geeiste Kokosnuß mit
karamellierter Ananas, Kashmir-Curry
und Mangosorbet EUR 26,00

Supreme von Verveine-Sorbet,
Erdbeeren, Holunderblütenmousseline mit
Cassia- Zimtcrumble und Gewürzmandeln EUR 26,00

Käse

„Blaue Kornblume“, Allerlei von Birnen,
schwarze Walnüsse und Hefezopf EUR 26,00