Unser Pflug-Genießer-Menü

Boules von der Périgord-Gänseleber
Birne / Sonnenblumen-Karamell / Crue de Cacao
EUR 42,00
Weißburgunder Auslese
Weingut Knab, Kaiserstuhl/Baden

ㅅ

Geflämmte Gelbschwanz-Markrele
Fermentierte rote Bete / Kimizu / Dill
EUR 35,00
Petit Arvine
Les Crêtes, Aostatal/Italien

ㅅ

Angebeizter nordischer Saibling
Meerrettich-Velouté / Wasabi-Yuzuöl / Miso
EUR 42,00
Emotion Weißburgunder
Weingärtner Cleebronn-Güglingen, Württemberg

Zum Hauptgang

Rücken und Sugo vom Bühlertaler Reh
Zweierlei Pastinake / Wirsingmaki / grüne Kerala-Hollandaise
EUR 59,00
EPIC SHIT, St.Laurent
Weingut Wageck, Pfalz

ㅅ

oder für 2 Personen

Brust und Praline von der Landente
Hohenloher Süßkartoffel / Gewürz-Rotkohl / Berberitzen
à EUR 57,00
Merlot ~Henri~, trocken
Weingut Kistenmacher & Hengerer, Württemberg

Käse/Dessert

Geifertshofener Pfeffer-Raclette
Grenailles-Kartoffel / Senfsaat / Feldsalat
EUR 26,00
Trollinger Purpur
Weingut Jürgen Ellwanger, Württemberg

ㅅ

Schwarzer Schokotrüffel
Quitte / Verbene / Hagebutte
EUR 26,00
Noble Reserve TBA
Weingut Kracher, Burgenland/Österreich

Menü

3 Gänge EUR 98,00
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

Falscher Kürbis vom Ziegenfrischkäse
Geräuchertes Kürbiskerneis / Preiselbeeren / Petersilienemulsion
EUR 32,00
Petit Arvine
Les Crêtes, Aostatal/Italien

ㅅ

Pot au Feu vom Blumenkohl
Pak Choi / Yuzu / Indisches Curry
EUR 29,00
Emotion Weißburgunder
Weingärtner Cleebronn-Güglingen, Württemberg

ㅅ

Zum Hauptgang

Ravioli von Liebstöckel und Roquefort
geschmorter Chicorée / Weintrauben / Zweierlei Walnüsse
EUR 48,00
*Steinhalde Grauburgunder ****
Weingut Knab, Kaiserstuhl/Baden

ㅅ

Dessert

Das Beste vom Gravensteiner Apfel
Buchweizen / Karamell / cremiger Ritter
EUR 26,00
Riesling Spätlese
Weingut Kistenmacher & Hengerer, Württemberg

Menü

3 Gänge EUR 88,00
4 Gänge EUR 108,00

Weinbegleitung

3 Gänge EUR 45,00
4 Gänge EUR 60,00
5 Gänge EUR 75,00
6 Gänge EUR 90,00

Alkoholfreie Getränkebegleitung:

3 Gänge EUR 33,00
4 Gänge EUR 44,00
5 Gänge EUR 55,00
6 Gänge EUR 66,00

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, Yuzu-Gel und Trüffel-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

EST. 2014

DRY AGER

SUPERIOR BEEF

Unsere Dry aged Steaks

Private Selektion von Hohenloher Weiderindern
- 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, EUR 13,00
bestehend aus
** Knusprigen BBQ-Kartoffeln, * Geschmortem Ofengemüse, * Café de Paris-Estragonbutter*

oder unserem
GEMISCHTEN SALAT mit gerösteten Kernen, EUR 13,00
Kirschtomaten und Balsamico-Vinaigrette

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
Vanilleschaum / Schokoladen-Knusper EUR 16,00

Schwarzer Schokotrüffel
Quitte / Verbene / Hagebutte EUR 26,00

Das Beste vom Gravensteiner Apfel
Buchweizen / Karamell / cremiger Ritter EUR 26,00

Käse

„Geifertshofener Pfeffer-Raclette
Grenailles-Kartoffel / Senfsaat / Feldsalat EUR 26,00