

Unser Pflug-Genießer-Menü

Boules von der Périgord-Gänseleber

Rote Bete / Feige / Cassis

EUR 42,00

Banjuls, Grand Cru AOP

Domaine du Traginer, Languedoc/Frankreich

人

Thunfisch T.T.T.

Avocado / Pomelo / Fingerlimes

EUR 35,00

Triebwerk Riesling QbA

Jungwinzer GK Heilbronn

人

Bouillabaisse von Wolfsbarsch & Bouchot-Muschel

Aubergine / Fenchel / schwarzer Knoblauch

EUR 42,00

Grauer Burgunder Steinhalde ***

Weingut Knab, Kaiserstuhl

Zum Hauptgang

Secreto und Bauch vom Schwäbisch Hällischen Schwein

japanische Kirschblütenjas / junge Bohnen / Süßkartoffel

EUR 59,00

La Chaussynette, Grenache & Syrah

Daniel Chaussy, Burgund/Frankreich

人

oder für 2 Personen

Variation vom Hohenloher Landgockel

Schwarzwurzeln / junge Morcheln / Flowersprout

à EUR 57,00

G.A. Spätburgunder

Weingut G.A. Heinrich, Heilbronn

Käse/Dessert

Blue Shropshire - Blauschimmel

weißes Schalottenconfit / Quitten-Senfsaatchutney /

geflämpter Frühlingslauch

EUR 26,00

Chardonnay Ried Birthal, Eiswein

Weingut Weinrieder, Niederösterreich

人

Schwarzer Schokotrüffel

Quitte / Verbene / Hagebutte

EUR 26,00

BA.T. Beerenauslese

Weingut Tement, Südsteiermark

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

Winterlicher Gemüsegarten

Perigord-Trüffelvinaigrette / Brillant-Savarin /

Karamellisierte Sonnenblumenkerne

EUR 32,00

Grüner Veltliner Ried Hohenleiten, Lagenreserve

Weingut Weinrieder, Niederösterreich

人

Unser pochiertes Bürkhof Ei

Topinambur-Velouté / Winterspinat / Haselnuß-CROUTONS

EUR 29,00

Grauer Burgunder Steinhalde ***

Weingut Knab, Kaiserstuhl

人

Zum Hauptgang

Aquerello Risotto Riserva

Mimolette / Safran-Fenchel / Kumquat

EUR 48,00

Josephine trägt Orange

Weingut Kistenmacher & Hengerer, Württemberg

人

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



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 EUR 13,00
GEMISCHTEN SALAT mit gerösteten Kernen,
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

Blue Shropshire - Blauschimmel

weißes Schalottenconfit / Quitten-Senfsaatchutney /
geflämmtter Frühlingslauch

EUR 26,00