

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.

Gurken-Avocado-Salsa / Pomelo / Fingerlimes

EUR 35,00

Triebwerk Riesling QbA

Jungwinzer GK Heilbronn

人

Bouillabaisse von Wolfsbarsch & Bouchot-Muschel

Aubergine / Fenchel / schwarzer Knoblauch

EUR 42,00

Heilbronner Stiftsberg Chardonnay, Erste Lage

Weingut Kistenmacher & Hengerer, Heilbronn

Zum Hauptgang

Filet und Bries vom Hohenloher Kalb

weißer Stangenspargel / Frühlingsmorchel / Kalbsschwanz-Gyoza

EUR 59,00

BERYLL, Zweigelt, Cabernet Franc & Cabertin

Weingut Albrecht Schwegler, Korb

人

oder für 2 Personen

Variation vom Hohenloher Landgockel

Schwarzwurzeln / grüner Spargel / Kartoffel Mille-Feuille

à EUR 57,00

La Chaussy, Grenache & Syrah

Daniel Chaussy, Burgund/Frankreich

Käse/Dessert

Blue Shropshire - Blauschimmel

weißes Schalottenconfit / Quitten-Senfsaatchutney /

geflämmt Frühlingslauch

EUR 26,00

Chardonnay Ried Birtal, Eiswein

Weingut Weinrieder, Niederösterreich

人

Unsere Kokosnuss

Ananas / Passionsfrucht / Granatapfel

EUR 26,00

Weißer Riesling Spätlese

Weingut Kistenmacher & Hengerer, Württemberg

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

Hausgemachter Ziegen-Ricotta

rote Linsen / Radiesle-Senfsaat-Vinaigrette / Kopfsalateis

EUR 32,00

Triebwerk Riesling QbA

Jungwinzer GK Heilbronn

人

Unser pochiertes Bürkhof Ei

Spargel-Velouté / glasierter Lauch / Nußbutter

EUR 29,00

Heilbronner Stiftsberg Chardonnay, Erste Lage

Weingut Kistenmacher & Hengerer, Heilbronn

人

Zum Hauptgang

Bärlauch-Risotto „Riserva“

Belper Knolle / Rotwein-Schalotten-Spinat / grüner Spargel

EUR 48,00

BERYLL, Zweigelt, Cabernet, Franc & Cabertin

Weingut Albrecht Schwegler, Korb

人

Dessert

Crèmeux von Piura Porcelana Schokolade

Erdbeer / Rhabarber / Kaffir-Limette

EUR 26,00

Sankt Veit Riesling Beerenauslese

Genossenschaftskellerei Heilbronn

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

Unsere Kokosnuss

Ananas / Passionsfrucht / Granatapfel

EUR 26,00

Crèmeux von Piura Porcelana Schokolade

Erdbeer / Rhabarber / Kaffir-Limette

EUR 26,00

Käse

Blue Shropshire - Blauschimmel

weißes Schalottenconfit / Quitten-Senfsaatchutney /
geflämmtter Frühlingslauch

EUR 26,00