

HEIMATKÜCHE mit WEITBLICK

Unser PFLUG – Geniesser-Menu

Boules von der Périgord-Gänseleber

Musdorfer Kräuterseitlinge / Schabziger-Klee / junge Schalotten
EUR 42,00



Tataky vom Färöer-Lachs mit Szechuan-Pfeffer

Daikon-Rettich / Wasabi-Buttermilch / Shiso-Miso
EUR 35,00



Schnitte vom Steinbutt

Chorizo / junge Erbsen / Salz-Zitrone
EUR 45,00

Zum Hauptgang

Filet und Bries vom Hohenloher Kalb

Weißer Stangenspargel / Frühlingsmorchel / Kalbsschwanz-Gyoza
EUR 59,00



oder für 2 Personen

Zweierlei vom Bühlertaler Reh

Kräuter-Markknödel / Aprikosen-Pfefferconfit / Sellerie / junge Bohnen
à EUR 59,00

Käse/Dessert

Anton's Liebe Rot von der Käserei Zurwies

Eingelegte Salatherzen / Senfsaat / Dillöl / rote Zwiebeln
EUR 26,00



Parfait von Mascarpone und Yuzu

Holunderblüte / Früh-Himbeeren / Pfefferminze
EUR 26,00

Menü komplett EUR 158,00

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!

HEIMATKÜCHE mit WEITBLICK

Unser vegetarisches Geniesser-Menü

Variation von bunten Tomaten von Gemüsebau Roth aus Neuenstein

Ziegenfrischkäse / Basilikum / Oliven

EUR 32,00

^

Unser pochiertes Bürkhof-Ei

Spargel-Velouté / glasierter Lauch / Nußbutter

EUR 29,00

^

Zum Hauptgang

Ravioli von unserem Liebstöckel und jungem Knoblauch

Mimolette / gepickelte Radiesle / grüne Spargelspitzen

EUR 48,00

^

Käse/Dessert

Anton's Liebe Rot von der Käserei Zurwies

Eingelegte Salatherzen / Senfsaat / Dillöl / rote Zwiebeln

EUR 26,00

^

Crèmeux von Piura Porcelana Schokolade

Erdbeer / Rhabarber / Kaffir-Limette

EUR 26,00

Menü komplett EUR 120

3 Gänge EUR 88,00 / 4 Gänge EUR 108,00

Weinbegleitung komplett EUR 90

3 Gänge EUR 45 / 4 Gänge EUR 60 / 5 Gänge EUR 75

Alkoholfreie Getränkebegleitung komplett EUR 72

3 Gänge EUR 36 / 4 Gänge EUR 48 / 5 Gänge EUR 60

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

Desserts

Geeister Cappuccino Vanilleschaum / Schokoladen-Knusper	EUR 16,00
Parfait von Mascarpone und Yuzu Holunderblüte / Früh-Himbeeren / Pfefferminze	EUR 26,00
Crèmeux von Piura Porcelana Schokolade Erdbeer / Rhabarber / Kaffir-Limette	EUR 26,00

Käse

Anton's Liebe Rot von der Käserei Zurwies Eingelegte Salatherzen / Senfsaat / Dillöl / rote Zwiebeln	EUR 26,00
---	-----------



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 **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.*