

HEIMATKÜCHE mit
WEITBLICK

Unser PFLUG – Geniesser-Menü

Boules von der Périgord-Gänseleber

Musdorfer Kräuterseitlinge / Schabziger-Klee / junge Schalotten

EUR 42

^

Tataky vom Färöer-Lachs mit Szechuan-Pfeffer

Daikon-Rettich / Wasabi-Buttermilch / Shiso-Miso

EUR 35

^

Schnitte vom Steinbutt

Chorizo / junge Erbsen / Salz-Zitrone

EUR 48

Zum Hauptgang

Filet und Bries vom Hohenloher Kalb

Zweierlei Sellerie / Schwertbohnen / Kalbsschwanz-Gyoza

EUR 59

^

oder ab 2 Personen

Zweierlei vom Bühlertaler Reh

Pfifferlinge / Kräuter-Markknödel / Aprikosen-Pfefferconfit / Spitzkohl-Maki

à EUR 59

Käse/Dessert

Anton's Liebe Rot von der Käserei Zurwies

Eingelegte Salatherzen / Senfsaat / Dillöl / rote Zwiebeln

EUR 26

^

Delice von Piura Porcelana Schokolade

Charentais-Melone / Zitronenverbene / Szechuan-Pfeffer

EUR 26

Menü 6 Gänge EUR 158

3 Gänge EUR 98 / 4 Gänge EUR 118 / 5 Gänge EUR 138

Gerne servieren wir Ihnen im Menü ab zwei Personen
zum Hauptgang auch Tranchen von unserem Dry Aged Beef!

Unsere „Pflug-Klassiker“

Suppen/Vorspeisen

Essenz vom heimischen Tafelspitz mit Grießnocken und Wurzelgemüsen	EUR 13
Krustentierschaumsüppchen mit gefülltem Wan Tan und gegrillter Wildfang-Garnele	EUR 19
Gemischte Blattsalate mit gerösteten Kernen, Kirschtomaten und Balsamico-Vinaigrette	EUR 13
Unser „VITAL“-Salat Knackige Blattsalate mit Rohkost und Avocado, verschiedenen Kernen und Senfsaat-Balsamico-Dressing	EUR 23
Carpaccio vom Boeuf de Hohenlohe mit Cipriani-Vinaigrette, Schwäbischem Parmesan „Via Aurelia“, Yuzu-Gel und Olivenöl	EUR 28

Hauptgerichte

Wiener Kalbschnitzel, in Butter gebraten, mit Röstkartoffeln und kaltgerührten Preiselbeeren	EUR 38
Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom knochengereiften Rinderrücken mit Spätzle, Maultäschle und Sauerkraut	EUR 45
Unsere Fischvariation mit rotem Krustentierfond auf asiatischem Süßkartoffel-Gemüse-Sauté mit gebratener Riesengarnele	EUR 48
Fisch nach Tagesempfehlung	EUR 52

Desserts

Geeister Cappuccino mit Vanilleschaum und Schokoladen-Knusper	EUR 16
Parfait von Mascarpone und Yuzu mit Holunderblüte, Hohenloher Himbeeren und Pfefferminze	EUR 26
Delice von Piura Porcelana Schokolade mit Charentais-Melone, Zitronenverbene und Szechuan-Pfeffer	EUR 26

Käse

Anton's Liebe Rot von der Käserei Zurwies mit eingelegten Salatherzen, Senfsaat, Dillöl und roten Zwiebeln	EUR 26
---	--------



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 / ca. 350 g EUR 65

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

Wir servieren unsere Steaks an einer hausgemachten BBQ-Jus, wahlweise mit

einem BEILAGEN-SET, EUR 13
bestehend aus
* Knusprigen BBQ-Kartoffeln, * Geschmortem Ofengemüse, * Café de Paris-Estragonbutter

oder unserem
GEMISCHTEN SALAT mit gerösteten Kernen, EUR 13
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.*

HEIMATKÜCHE mit
WEITBLICK

Unser vegetarisches Geniesser-Menü

**Variation von bunten Tomaten von
Gemüsebau Roth aus Neuenstein**

Ziegenfrischkäse / Basilikum / Oliven

EUR 32

^

Unser pochiertes Bürkhof-Ei

Pfifferling-Velouté / Käuterspitzkohl / Nußbutter

EUR 29

^

Zum Hauptgang

Ravioli von unserem Liebstöckel und jungem Knoblauch

Mimolette / gepickelte Radiesle / Gartenbohnen

EUR 48

^

Käse/Dessert

Anton's Liebe Rot von der Käserei Zurwies

Eingelegte Salatherzen / Senfsaat / Dillöl / rote Zwiebeln

EUR 26

^

Parfait von Mascarpone und Yuzu

Holunderblüte / Hohenloher Himbeeren / Pfefferminze

EUR 26

Menü 5 Gänge EUR 120

3 Gänge EUR 88 / 4 Gänge EUR 108

Weinbegleitung 6 Gänge EUR 90

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

^

Alkoholfreie Getränkebegleitung 6 Gänge EUR 72

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