HEIMATKÜCHE mit
WEITBLICK

Unser PFLUG – Geniesser-Menü

Boules von der Périgord-Gänseleber
Gravensteiner Apfel / Haselnusskuchen / Ceylon-Zimt
EUR 42

Gelbflossen-Thunfisch aus der Teriyaki-Beize
Eingelegtem Rettich / Dashi / Avocado
EUR 35

Warm geräucherter Saibling
Kartoffel-Linsenpüree / Herbsttrompeten / Meerrettich-Dill-Beurre Blanc
EUR 48

Zum Hauptgang

Rücken und Sugo vom Bühlertaler Reh
Lorbeerjus / Wirsingrolle / Topinambur / Kräuter-Markknödel / Kornelkirschen
EUR 59

oder ab 2 Personen
Praline und Brust von der Nantaiser Ente
Ingwerjus / Glasierter Gewürzrotkohl / Süßkartoffel / Kohlsprossen
à EUR 59

Käse/Dessert

Kornblume Blau
Walnuß / Preiselbeeren / Wacholdermoos / Kräutersaitlinge
EUR 26

Delice von griechischem Joghurt und hellem Nougat
Kumquat / Zitronenverbene / karamellisierte Mandeln
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
Delice von griechischem Joghurt und hellem Nougat Kumquat, Zitronenverbene und karamellisierte Mandeln	EUR 26
Allerlei von der Piura Porcelana Schokolade mit Zwetschge, Sanddorn und Muscovadocrumble	EUR 26

Käse

Kornblume Blau mit Walnuß, Preiselbeeren, Wacholdermoos und Kräutersaitlingen	EUR 26

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 / 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

Frischkäse vom Schafhof Jauernik mit Kernöl
Zweierlei Butternuß / geräuchertes Kürbiseis / Senfsaat-Petersilienaioli
EUR 32

Pochiertes Eigelb vom Bresse-Gauloise-Huhn der Familie Passen-Gion vom Himmelreichhof
Nudelflecken / Musdorfer Pilze / Vadouvanschaum
EUR 29

Zum Hauptgang

Risotto von Schabzigerklee
Eingelegte bunte Bete / gepickelte Radieslescheiben / Kohlsprossen
EUR 48

Käse/Dessert

Kornblume Blau
Walnuß / Preiselbeeren / Wacholdermoos / Kräutersaitlinge
EUR 26

Allerlei von der Piura Porcelana Schokolade
Zwetschge / Sanddorn / Muscovadocrumble
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 78
3 Gänge EUR 39 / 4 Gänge EUR 52 / 5 Gänge EUR 62