

Lunchkarte

| | | |
|--|--------------------------------------|---------|
| Essenz von der Ochsenbacke Emmer Wurzelgemüse alter Sherry | <i>Vorspeise</i> <i>Hauptgang</i> | 9 13 |
| Bunte Blattsalate aus dem Knoblauchsland geröstetes Schwarzbrot Oliventapenade | | 8 |
| mit Rinderfiletspitzen | | 24 |
| mit Lachsstreifen | | 22 |
| mit gebackenem Fetakäse | | 20 |
| Gebratene Polenta mit lauwarmen Steinpilzen Balsamico Olivenöl fein geschnittene Rehsalami <i>*ohne Salami vegan</i> | | 19 |
| Tranchen vom Hohenloher Rinderrücken Späne vom Gersthofener Parmesan alter Balsamico Rauke hausgemachte Pommes Sauce Béarnaise | | 34 |
| Bandnudeln Ragout vom Fränkischem Reh gebackener Kürbis | | 19 |
| Schäufele vom Schwäbisch Hallischem Spanferkel Knusprig gebraten cremiges Kraut Semmelknödel | | 25 |
| Wiener Schnitzel vom Weidekalb Kartoffel-Gurkengmanschi | | 28 |
| Waller Wurzelsud gehobelter Meerrettich gebackene Grießnockerl | | 23 |
| Spitzkohlroulade Emmer Tomatenragout Kohlröschen | | 19 |