

Unser Pflug-Genießer-Menü

Boules von der Périgord-Gänseleber mit
Dörr-Trauben, Blumenkohl,
PX-Essiggelee und Brioche EUR 38,00

*East India Solera Sherry, Oloroso & Pedro Ximénez
Emilio Lustau, Jerez de la Frontera/Spanien
**

Asia-gebeizter Saibling auf Auberginen Tatar,
Teriyaki-Dashi-Vinaigrette, Miso-Aioli
und Yuzu EUR 32,00

*JUSTINUS K, Kerner
Staatsweingut Weinsberg, Heilbronn
**

Parmesan-Risotto mit Bouchot-Muscheln
und Wildfang-Garnelen, Safran-Fenchel
und Salz-Zitronen EUR 32,00

*Montagny 1er Cru, Les Coères, Chardonnay
Vignerons de Buxy, Bourgogne/Frankreich
**

Zum Hauptgang:

Filet und Bäckle vom heimischen Kalb mit
gebackener Kalbsschwanzpraline, Topinambur,
Totentrompeten, Rosenkohlblätter
und Markklößchen EUR 52,00

*Emotion, Cabernet Sauvignon
Weingärtnergenossenschaft Clebronn Güglingen, Clebronn*

oder für 2 Personen

Variation vom Hohenloher Landgockel
mit Wintertrüffel, Petersilienwurzeln,
jungem Lauch und geschmälzter Grießnocke EUR 49,00

*Spätburgunder, Junges Schwaben
Weingut Kistenmacher & Hengerer, Heilbronn
**

Käse/Dessert:

Unsere Selektion von Hohenloher Käseereien mit
kandierte Kalamata Oliven, Borettane Zwiebeln
und Dörr-Tomatenbrot EUR 24,00

*Barbera d'Asti
Cascina Ferro, Piemont/Italien
**

Das Beste von Mascarpone mit
sizilianischer Blutorange und Pistazie EUR 24,00

*A BA.T., Sauvignon blanc Beerenauslese
Weingut Tement, Südsteiermark/Österreich*

3 Gänge EUR 88,00

4 Gänge EUR 108,00

5 Gänge EUR 128,00

6 Gänge EUR 148,00

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

Unser Vegetarisches Menü

Unser Ziegenfrischkäse mit marinierter bunten Bete,
Petersilien-Senfsaat-Emulsion
und süß-sauren Linsen EUR 29,00

*Herzog C Sauvignon blanc,
Weingärtnergenossenschaft Clebronn Güglingen, Clebronn
**

Macchiato von Schwarzwurzeln
mit pochiertem Bürkhof-Ei, Rosenkohl
und Perigord-Trüffeljus EUR 27,00

*Weißburgunder G.A., trocken
Weingut G.A. Heinrich, Heilbronn
**

Zum Hauptgang:

Glasierte Nudelflecken
mit Winterspinat, Frühlingsmorcheln und
Schaum von Geifertshofener Classico EUR 45,00

*Montagny 1er Cru, Les Coères, Chardonnay
Vignerons de Buxy, Bourgogne/Frankreich
**

Dessert:

Variation von Sanddorn, Hagebuttenmark,
Heumilchpraline, Piura-Porcelana Schokoladensorbet
und Sonnenblumenkernknusper EUR 24,00

*Umatham, Beerenauslese
Weingut Umatham, Burgenland/Österreich*

3 Gänge EUR 78,00

4 Gänge EUR 95,00

Weinbegleitung

4 Gänge EUR 52,00

5 Gänge EUR 65,00

6 Gänge EUR 78,00

Unsere „Pflug-Klassiker“

Suppen/Vorspeisen

Essenz vom heimischen Tafelspitz mit Grießnocken, Wurzelgemüse und Röstzwiebeln	EUR 12,00
Krustentierschaumsüppchen mit gefülltem Wan Tan und gegrillter Wildfang-Garnele	EUR 19,00
Gemischte Blattsalate mit gerösteten Kernen, Kirschtomaten und Balsamico-Vinaigrette	EUR 12,00
Unser „VITAL“-Salat Knackige Blattsalate mit Rohkost und Avocado, verschiedenen Kernen und Senfsaat-Balsamico-Dressing	EUR 22,00
Carpaccio vom Alb-Rind mit Schwäbischem Parmesan „Via Aurelia“, Gremolata-Vinaigrette und Kräuter-Aioli	EUR 28,00

Hauptgerichte

Wiener Kalbschnitzel, in Butter gebraten, mit Röstkartoffeln und kaltgerührten Preiselbeeren	EUR 32,00
Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom knochengereiften Rinderrücken mit Spätzle, Maultäschle und Sauerkraut	EUR 39,00
Unsere Fischvariation mit rotem Krustentierfond auf asiatischem Süßkartoffel-Gemüse-Sauté mit gebratener Riesengarnele	EUR 45,00
Fisch nach Tagesempfehlung	EUR 49,00



Unsere Dry aged Steaks

„Hochwertiges Fleisch vom Weiderind“

DRY AGED RUMPSTEAK Das zart-kräftig marmorierte Steak aus dem Roastbeef (Mittelstück) mit dem klassischen leichten Fettrand.
ca. 250 g EUR 49,00 / ca. 350 g EUR 59,00

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 65,00

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

einem BEILAGEN-SET, bestehend aus

** Knusprigen BBQ-Kartoffeln, * Geschmortem Ofengemüse, * Café de Paris-Estragonbutter* EUR 12,00

oder unserem

GEMISCHTEN BLATTSALAT mit gerösteten Kernen,
Kirschtomaten und Balsamico-Vinaigrette

EUR 12,00

Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht vor dem Grillen.

Falls Sie unsere Speisekarte und unsere Weinkarte lieber „kontaktlos“ anschauen möchten, haben wir diese unter den nachstehenden QR-Codes für Sie hinterlegt:

Speisekarte



Weinkarte



Desserts

Geeister Cappuccino mit Vanilleschaum
und Schoko-Knusper EUR 15,00

Das Beste von Mascarpone
mit sizilianischer Blutorange und Pistazie EUR 24,00

Variation von Sanddorn, Hagebuttenmark,
Heumilchpraline, Piura-Porcelana Schokoladorsbet
und Sonnenblumenkernknusper EUR 24,00

Käse

Unsere Selektion von Hohenloher Käseereien mit
Quitte, Walnüssen und gebratenem Hutzelbrot EUR 24,00

*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.*

*In der aktuellen Situation schließt unser Restaurant um 23:00 Uhr.
Wir danken Ihnen für Ihr Verständnis.*

