

Unser Pflug-Genießer-Menü

Boules von der Périgord-Gänseleber mit Rhabarber-Chutney, Ceylon-Zimtnüsse, Früh-Himbeeren und karamellisierter Armer Ritter EUR 38,00

Cleebronner Michaelsberg, Spätburgunder Beerenauslese Weingärtner Cleebronn-Güglingen, Cleebronn

*

Marinierter geflämmt Saibling auf grünem Stangenspargel, Miso-Aioli, Kumquats-Yuzu-Confit und Dashi-Vinaigrette EUR 32,00

Sauvignon blanc

Weingut Jürgen Ellwanger, Winterbach

*

Safran-Pappardelle mit Wildfang-Garnelen, Herzmuscheln auf Rouille-Jus, geschmortem Fenchel und Salzzitrone EUR 32,00

Weißer Burgunder, S'

Weingut Hermes Hofmann, Trittenheim/Mosel

*

Zum Hauptgang:

Filet und Bäckle vom heimischen Kalb mit gebackener Kalbsschwanzpraline auf weißem Spargel, Kräuter-Markknödel und wildem Brokkoli EUR 52,00

Geradstetten Lichtenberg Zweigeltrebe Erste Lage

Weingut Jürgen Ellwanger, Winterbach

oder für 2 Personen

Unser Bühlertaler Rehrücken mit geschmorter Schulter, Sauerkirschjus, Pfifferlingen und geschmälzten Petersilienknöpfe EUR 52,00

Château de Haut-Coulon

Grand vin de Bordeaux, Cadillac/Frankreich

*

Käse/Dessert:

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

Barbera d'Asti

Cascina Ferro, Piemont/Italien

*

Das Beste von der Virunga-Schokolade mit Holunderblüte und sizilianischen Pistazien und Aprikosen EUR 24,00

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

Variation vom Büffel-Mozzarella mit Garten-Gurken-Vinaigrette, Avocado, Quinoa und marinierte Eiszapfen EUR 29,00

Sauvignon blanc

Weingut Jürgen Ellwanger, Winterbach

*

Pochiertes Bürkhof-Ei mit weißer Spargelvelouté, Frühlingsmorcheln und Vadouvan-Lauch EUR 27,00

Weißer Burgunder, S'

Weingut Hermes Hofmann, Trittenheim/Mosel

*

Zum Hauptgang:

Unsere Nudelflecken mit grüne Spargelspitzen, Frühlingspinat, Datteltomaten und Geifertshofener, Via Aurelia'-Parmesan EUR 45,00

Grauer Burgunder Kalkmergel

Weingut Jülg, Schweigen/Pfalz

*

Dessert:

Millefoglie mit weißer Schokoladen-Vanillecrème, zweierlei Erdbeeren, Sorbet von Zitronenverbene und karamellisierten Mandeln EUR 24,00

Umatham Beerenauslese, Welschriesling

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

Millefoglie mit weißer Schokoladen-Vanillecrème,
zweierlei Erdbeeren, Sorbet von Zitronenverbene
und karamellisierten Mandeln EUR 24,00

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

Käse

Unsere Selektion von Hohenloher Käseereien mit
Quitte, Walnüssen und gebratenem Hutzelnbrot 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.*