

## Unser Pflug-Genießer-Menü

Boules von der Périgord-Gänseleber mit Gewürz-  
Zwetschgen und Earl Grey an karamellisierten  
Haselnüssen und Schokoladenbrot EUR 32,00

*A Bela Adormedica  
Der „schwäbische Portwein“  
Weingut G.A. Heinrich, Heilbronn*

Warm geräucherter Saibling auf verschiedener  
Bete und Meerrettich mit Petersilienöl  
und gerösteten Hanfsamen EUR 26,00

*Weissburgunder „S“  
Weingut Dautel, Bönnigheim*

Wildfang-Garnelen, St. Jakobsmuscheln und  
gerösteter Pulpo auf Safran-Pappardelle  
mit Parmesanschaum, Auberginen und  
getrockneten Dattel-Tomaten EUR 28,00

*Chardonnay Reserve, trocken  
Weingut Heitlinger, Östringen-Tiefenbach*

### **Zum Hauptgang:**

Bühlertaler Rehrücken an Kornellkirschenjus  
auf Allerlei von der Petersilienwurzel und Wirsing,  
mit Shiitake-Pilzen, Topfen-Pizokel  
und Wacholder-Bisquit EUR 45,00

*KOENIGSEGG Zweigelt Reserve  
Weingut Schloss Halbtorn, Halbtorn/Burgenland*

### **oder**

Das Beste vom Duroc-Schwein  
mit Pulled Pork-Praline an Senfsaatjus mit  
zweierlei Süßkartoffeln, geschmortem  
Kopfsalat in Pancetta und Weckknödel EUR 43,00

*FREDERIC Cabernet Franc  
Weingut Kistenmacher-Hengerer, Heilbronn*

### **Dessert/Käse:**

Kornblumen-Blauschimmelkäse mit Birne,  
Walnuss, Feldsalat und Pan Forte EUR 18,00

*Umathum Beerenauslese  
Chardonnay \* Welschriesling \* Sauvignon Blanc  
Umathum, Frauenkirchen/Burgenland*

Variation von Bitterschokolade  
und Cassis-Feigen mit Berberitzen  
und Karamelleis EUR 18,00

*Cleebronner Michaelsberg Spätburgunder Beerenauslese  
Weingärtner Cleebronn-Güglingen eG, Güglingen*

3 Gänge EUR 69,00  
4 Gänge EUR 82,00  
5 Gänge EUR 95,00  
6 Gänge EUR 105,00

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

## Unser Vegetarisches Menü

Falscher Kürbis vom Ziegenfrischkäse an Allerlei  
vom Butternuss-Kürbis und Preiselbeeren  
mit geblähtem jungen Lauch EUR 24,00

*LOCH Riesling  
Weinhof Herrenberg, Schoden/Saar*

Cappuccino von Topinambur mit  
Périgord-Trüffelschaum und pochiertem  
Bürkhof-Ei auf Blattspinat EUR 15,00

*Weissburgunder „S“  
Weingut Dautel, Bönnigheim*

### **Zum Hauptgang:**

Parmesan-Risotto an zweierlei vom Chicoree  
und Büffel-Mozzarella mit Herbsttrompeten,  
Edamame-Bohnen und wildem Brokkoli EUR 29,00

*Chardonnay Reserve, trocken  
Weingut Heitlinger, Östringen-Tiefenbach*

### **Dessert:**

Unser Käsekuchen „mal anders“  
Quark | Gravensteier Apfel |  
Butterkeks-Zimteis | Dulce de Leche EUR 18,00

*Riesling „Grande Reserve“  
Weingut Weinrieder, Weinviertel/Niederösterreich*

3 Gänge EUR 58,00  
4 Gänge EUR 69,00

### **Weinbegleitung**

4 Gänge EUR 38,00  
5 Gänge EUR 47,00  
6 Gänge EUR 56,00

## Unsere „Pflug-Klassiker“

### Suppen/Vorspeisen

Klare Kraftbrühe vom Tafelspitz mit Grießnocken und Gemüserauten	EUR 9,50
Krustentierschaumsüppchen mit gefülltem Wan Tan und gegrillter Langustine	EUR 16,50
Gemischte Blattsalate mit gerösteten Hohenloher Kürbiskernen und Kernöl-Vinaigrette	EUR 9,50
Unser „VITAL“-Salat Knackige Blattsalate mit Rohkost und Avocado, verschiedenen Kernen und Orangen-Balsamico-Dressing	EUR 17,50
Carpaccio vom Alb-Rind mit Reggiano-Parmesan, Zitronen-Olivenöl und Kräutersalat	EUR 22,50

### Hauptgerichte

Tafelspitz vom Weiderind an Meerrettich-Schnittlauchsoße mit Bouillon-Gemüse, Schwenkkartoffeln und mariniertes roter Bete	EUR 24,50
Wiener Kalbschnitzel, in Butter gebraten, mit Röstkartoffeln und kaltgerührten Preiselbeeren	EUR 26,50
Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom knochengereiften Rinderrücken mit Spätzle, Maultäschle und Sauerkraut	EUR 32,50
Unsere Fischvariation mit rotem Krustentierfond auf asiatischem Süßkartoffel-Gemüse-Sauté mit gebratener Riesengarnele	EUR 37,00
Fisch nach Tagesempfehlung	EUR 40,00 bis 44,00

#### Für 2 Personen:

Unsere knusprig gebratene Bauernente an Petersilienwurzelpüree mit glasiertem Gewürzrotkraut, Wirsing-Maki und handgemachten Topfen-Pizokel (Zubereitungszeit ca. 40 Minuten)	EUR 45,00 pro Person
--	----------------------



### Unsere Dry aged Steaks

DRY AGED RUMPSTEAK Das zart-kräftig marmorierte Steak aus dem Roastbeef (Mittelstück) mit dem klassischen leichten Fettrand.  
ca. 250 g EUR 42,00 / ca. 350 g EUR 49,00

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 54,00

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 10,50

oder unserem  
GEMISCHTEN BLATTSALAT mit gerösteten Kürbiskernen und Kernöl-Vinaigrette EUR 9,50

*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 13,00

Variation von Bitterschokolade  
und Cassis-Feigen mit Berberitzen  
und Karamelleis EUR 18,00

Unser Käsekuchen „mal anders“  
*Quark | Gravensteier Apfel |  
Butterkeks-Zimteis | Dulce de Leche* EUR 18,00

## **Käse**

Kornblumen-Blauschimmelkäse mit Birne,  
Walnuss, Feldsalat und Pan Forte EUR 18,00

*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.*