

-SUPPEN-

Kraftbrühe vom Tafelspitz
mit Maultaschen, Markklößchen und hausgemachten Backerbsen
€ 7,50

Petersilienwurzel-Birnensüppchen
mit geräucherter Gänsebrust und Erlenbacher Mohnöl
€ 9,-



WO DER HAHN KRÄHT

HOTEL · GASTHOF
RESTAURANT
WEINGUT · CATERING

-KLEINE GERICHTE-

Kalb Tafelspitz- rosa gebraten-
in Meerrettich- Gemüsevinaigrette auf Röstzwiebel- Kartoffelsalat
€ 17,50

Hausgebeizter Fjordlachs
mit Rote Beete-Wasabischmand
und Blumenkohl-Bratkartoffelsalat
€ 16,-

Horkheimer Feldsalat -Gärtnerei Leisensetter-
an Quittenessig, mit rosa gebratener Entenbrust,
Mango-Chillichutney und knusprigen Brotchips
€ 18,-

Hausgemachte Maultaschen ^{1,2)}
mit Senfrahmlinsen und geschwenkten Steinchampignons
€ 17,-

-VEGETARISCH-

Pappardelle „De Cecco“
(Bandnudeln) an Kokos-Currysud mit Kräuterseitlingen, Mangoconfit
und buntem Gemüsecassoulet
€ 18,50

- HAUPTGERICHTE-

Saftiges Rahmgulasch
- vom heimischen Weiderind-
mit Butter-Spätzle und Steinchampignoncroûtons
€ 18,50

Cordon bleu vom Jungschwein ^{1,2)}
mit Wacholderschinken gefüllt, in Laugenbrezel-Weckmehl paniert,
dazu Weißkraut-Bratkartoffeln und ein kleiner Blattsalat
€ 19,50

1) mit Natripökelsalz
2) Geschmacksverstärker

„Feiner Leibgericht“
Medallions vom Jungschwein
an Rieslingrahmsauce mit Maultasche ^{1,2)},
Champignons, Schupfnudeln und Butterspätzle
€ 19,50

Schwäbischer Kalbsrahmbraten
mit winterlichen Rübchen, geschwenkten Steinchampignons
und frischen Bandnudeln
€ 22,-

Saftig geschmorte
Ochsenbäckle in Lemberger-Jus
mit buntem Ofengemüse, geschmälzte Markklößchen und Butterspätzle
€ 23,-

Exotische Barbarie-Entenbrust
mit Pak Choy-Steckrüben Gemüse und hausgemachten Sesam-Schupfnudeln
€ 23,-

Hirschkalbsbraten
- aus eigener Jagd- mit Rosenkohl-Karottengemüse
und geschmälzten Semmelknödeln
€ 26,-

Rumpsteak
- vom deutschen Weiderind, am Knochen gereift-
mit Pommerysenf-Gemüsekruste, Röstzwiebel-Bratkartoffeln
und kleinem Blattsalat
€ 26,-

Schwäbischer Zwiebelrostbraten
- vom heimischen Weiderind-
mit Butterspätzle und kleinem Salatteller
€ 24,-

- FISCH -

Winterkabeljau „Skrei“
- auf der Haut gebraten-
mit Blattspinat, gebuttertem Kartoffelpüree und leichter Pommerysenfsoße
€ 22,-

Medaillon vom Seeteufel
und gegrillte Gambas
auf glaciertem Pak Choy, leichter Kokos-Currysoße und frischen Nudeln
€ 27,-



WO DER HAHN KRÄHT

HOTEL · GASTHOF
RESTAURANT
WEINGUT · CATERING