

## UNSERE 3-GANG HEIMAT- & GENUSSMENÜS VOM KÜCHENCHEF EMPFOHLEN

ZITRONENSCHAUMSUPPE | DINKELNUDELN | SPINAT

6,50

\* \* \*

WOLFSBARSCHFILET | MEDITERANES GEMÜSE  
CURRYSAUCE | RUCOLARISOTTO

29,00

GRAUER BURGUNDER TROCKEN,  
WEINGUT ZOTZ 0,1L 4,10

### ODER

REHRAGOUT | SELLERIE | HEIDELBEEREN  
WALDPILZE | BUTTERSPÄTZLE

26,00

CABERNET SAUVIGNON  
BACKHOUSE, CALIFORNIA 0,1L 4,50

### ODER VEGETARISCH

GELBES LINSENCURRY | POCHIERTES EI  
GEBRATENE ANANAS | ZUCKERSCHOTEN

22,50

ROTLING MÜLLER-THURGAU & REGENT  
WEINGUT VOLLMAYER 0,1L 4,20

### MENÜDESSERT

KIRSCH  
PANNA COTTA  
ZITRONEN-ROSMARINCRUMBLE  
9,00

MENÜPREIS FISCH	43,00
MENÜPREIS FLEISCH	39,00
MENÜPREIS VEGETARISCH	36,50



## ZU BEGINN

TENNEBRONNER KÄSERAVIOLI   APRIKOSEN CHUTNEY   GARTENKRÄUTER EINGELEGTE HANFSAMEN   HIMBEEREN	12,50
GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN   ERBSEN-PANNACOTTA ZITRONENVERBENE   KOHLRABI	15,00
VITELLO TONNATO SCHWARZWÄLDER ART   REHKEULE AUS DEM NECKARTAL FORELLEN-KAPERNSAUCE   HASELNÜSSE	14,50
GEMÜSEBRÜHE   DINKELRIEBELE   STRAUCHTOMATEN	7,00
KOKOS-GURKEN GAZPACHO   SIEGFRIED GIN   LIMETTE INGWER   GURKENEIS	9,00

## MAIERS KLASSIKER

SCHNITZEL WIENER ART VOM REH AUS DEM NECKARTAL EINGELEGTE JOHANNISBEEREN   JUS   BUTTERSPTÄTZLE	24,00
WILDSCHWEINBRATWURST   JUS SENFBEEREN   RADIESCHEN-KARTOFFELSALAT	17,00
MATJES HAUSFRAUENART ÄPFEL   ZWIEBELN   PETERSILIENKARTOFFELN	16,50
GOURMETSALAT   POULARDENBRUST EINGELEGTE MELONE   KRÄUTERQUARK	19,00
GOURMETSALAT   GEBRATENE FISCHMEDALLIONS KRÄUTERQUARK	24,00



## MAIERS FEINSCHMECKERMENÜ

LECKEREI ZUM APÉRITIF

\*\*\*

HAUSGEMACHTES BROT MIT AUFSTRICH UND KRÄUTERSALZ

\*\*\*

GESCHMORTE WASSERMELONE | OLIVENMARMELADE  
FOCACCIA | BOHNENKRESSE

\*\*\*

GEBRATENE JAKOBSMUSCHEL | ERBSEN- PANNACOTTA  
ZITRONENVERBENE | KOHLRABI

\*\*\*

GNOCCHI | ARTISCHOCKE  
KAPUZINERKRESSE | GEBEZTES EIGELB

\*\*\*

GEZUPFTE LAMMSCHULTER | APFEL-THYMIANJUS | MOLE  
PFEFFERAUBERGINE | KARTOFFELSTAMPF

\*\*\*

WEIBES SCHOKOLADENMOUSSE | ZITRONENMELISSE  
MANDELBISQUIT | HIMBEERSORBET

FEINGEBÄCK

\*\*\*

82,00

WEINREISE (4 GLÄSER)

36,00



## AUS DEN MEEREN, FLÜSSEN UND SEEN

SEETEUFEL GEBRATEN | ZITRONENSAUCE  
BLUMENKOHL | STAUDENSELLERIE | NUDELRISSOTTO 34,00

## VON WIESEN & AUS WÄLDERN

GEZUPFTE LAMMSCHULTER | APFEL-THYMIANJUS  
MOLE | PFEFFERAUBERGINEN | KARTOFFELSTAMPF 29,00

ROSTBRATEN VOM HÄLLISCHEN RIND | JUS  
SOMMERLICHES GEMÜSE | BUTTERSPIZLE 31,50

SECRETO VOM HÄLLISCHEN EICHELSCHWEIN | APRIKOSEN CHUTNEY  
TOMATENGEMÜSE | ROSMARINKARTOFFELN 32,00

REHRÜCKEN AUS DEM NECKARTAL  
WASSERMELONE | HIMBEEREN | PFIFFERLINGE | EMMERKNÖDEL 36,00

## AUS DEM GARTEN

ROTES PAPRIKARISOTTO | TENNEBRONNER WEIDEKÄSE  
EINGELEGT CHAMPIGNONS | SELLERIE 22,00

PFIFFERLINGE | POLENTA  
SPINAT | ZIEGENKÄSE | RUCOLA 26,00

SEHR GEEHRTE GÄSTE,  
SOWEIT SIE VON ALLERGENEN BETROFFEN SIND, MELDEN SIE SICH BITTE.  
WIR HABEN EINE AUFSTELLUNG AUF DER ERSICHTLICH IST WELCHE ALLERGENE  
ZUTATEN (Z.B. EIER, FISCH, MILCH, SCHALENTIERE ETC...) IN  
UNSEREN SPEISEN ENTHALTEN SIND. WIR WEISEN DARAUF HIN, DASS  
TROTZ SORGFÄLTIGER ARBEITSWEISE UNSERER MITARBEITER  
EINE KREUZKONTAMINATION NICHT AUSGESCHLOSSEN WERDEN KANN.

UNSER RESTAURANT IST SONN- UND FEIERTAG AB 15.00 UHR  
UND MONTAGMITTAG GESCHLOSSEN  
KÜCHENANNAHMEZEITEN VON 11.45 UHR-13.45 UHR UND VON 18.00 UHR BIS 21.30 UHR  
MITTAGS GEÖFFNET BIS 15.00 UHR ABENDS BIS 23.00 UHR

