

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 | 44,00 |
| MENÜPREIS FLEISCH | 40,00 |
| MENÜPREIS VEGETARISCH | 37,50 |



ZU BEGINN

| | |
|--|-------|
| TENNEBRONNER KÄSERAVIOLI APRIKOSEN CHUTNEY GARTENKRÄUTER EINGELEGTE HANFSAMEN HIMBEEREN | 13,00 |
| GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN ERBSEN-PANNACOTTA ZITRONENVERBENE KOHLRABI | 16,00 |
| VITELLO TONATO SCHWARZWÄLDER ART REHKEULE AUS DEM NECKARTAL FORELLEN-KAPERNSAUCE HASELNÜSSE | 16,00 |
| GEMÜSEBRÜHE DINKELRIEBELE STRAUCHTOMATEN | 7,50 |
| KOKOS-GURKEN GAZPACHO SIEGFRIED GIN LIMETTE INGWER GURKENEIS | 9,50 |

MAIERS KLASSIKER

| | |
|--|-------|
| SCHNITZEL WIENER ART VOM REH AUS DEM NECKARTAL EINGELEGTE JOHANNISBEEREN JUS BUTTERSPIÄTZLE | 25,00 |
| WILDSCHWEINBRATWURST JUS SENFBEEREN RADIESCHEN-KARTOFFELSALAT | 17,00 |
| MATJES HAUSFRAUENART ÄPFEL ZWIEBELN PETERSILIENKARTOFFELN | 16,50 |
| GOURMETSALAT POULARDENBRUST EINGELEGTE MELONE KRÄUTERQUARK | 20,00 |
| 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
MANDELBISSQUIT | HIMBEERSORBET

FEINGEBÄCK

84,00

WEINREISE (4 GLÄSER)

38,00



AUS DEN MEEREN, FLÜSSEN UND SEEN

SEETEUFEL GEBRATEN | ZITRONENSAUCE
BLUMENKOHL | STAUDENSELLERIE | NUDELRISSOTTO 35,00

VON WIESEN & AUS WÄLDERN

GEZUPFTE LAMMSCHULTER | APFEL-THYMIANJUS
MOLE | PFEFFERAUBERGINEN | KARTOFFELSTAMPF 30,00

ROSTBRATEN VOM HÄLLISCHEN RIND | JUS
SOMMERLICHES GEMÜSE | BUTTERS PÄTZLE 32,50

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

REHRÜCKEN AUS DEM NECKARTAL
WASSERMELONE | HIMBEEREN | PFIFFERLINGE | EMMERKNÖDEL 37,00

AUS DEM GARTEN

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

PFIFFERLINGE | POLENTA
SPINAT | ZIEGENKÄSE | RUCOLA 26,00



DAS SÜßE ENDE

| | |
|---|-------|
| AFFOGATO ESPRESSO VANILLEEIS NUSSSCHNITTE | 6,50 |
| VERSCHIEDENE SORBETS, JE KUGEL | 3,80 |
| KIRSCHEN PANNA COTTA ZITRONEN-ROSMARINCRUMBLE | 9,00 |
| HAFERMILCHEIS HEIDELBEEREN HAFERCRUMBLE | 12,00 |
| WEIßES SCHOKOLADENMOUSSE ZITRONENMELISSE MANDELBISSQUIT HIMBEERESORBET | 14,00 |
| WEIDEKÄSE AUS TENNENBRONN EINGELECTER PAPRIKA HONIGSENF VOM WALDHOF PETERSILIE NUSSBROT | 14,00 |

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 MONTAG MITTAG 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

