

Mit „Harry & Sally“ –

unserem monatlich wechselnden

Dreigangmenü zum Festpreis –

begeistern wir alle, die Lust auf

einen kulinarischen Abend zu

zweit haben. Bitte reservieren Sie

Ihren Tisch.



Januar

Kressesüppchen
mit Crème fraîche

Wildschweinrückensteak
in der Pfefferkruste gegrillt
auf rotem Zwiebelconfit
mit Brokkoli und Kartoffelkrapfen

Mousse au Chocolat
mit Portweifeigen



März

Getrüffelte
Kartoffel-Lauch-Suppe

Gebratenes Skreifilet
auf Paprika-Zucchini-Gemüse,
Duftreis und Limetten-Meerrettich-Sauce

Panna cotta
mit Früchtemosaik



Mai

Spargelcremesuppe
mit gerösteten Mandeln

Eldinger Spargel
mit geblähten Lachsstreifen,
neuen Kartoffeln und Vernaccia-Rahm

Erdbeeren
mit grünem Pfeffer und Balsamico

Harry & Sally

Menü: 49,00 für zwei Personen
inkl. einer ½ Flasche Wein

Montag bis Samstag
ab 18.00 Uhr

Reservierung bis 13.00 Uhr
unter Telefon 05361-505-0

Februar

Rauchlachstatar
mit Sauerrahm und Schnittlauch

Schweinefiletspitzen
mit Dijonsensauce,
glacierten Karotten und breiten Nudeln

Grießflammeri
auf Himbeersauce



April

Bunter Frühlingsalat
mit Garnelenspieß

Lammkoteletts
mit Schalottenkompott
und Minzrisotto

Crème brûlée





Juli

Kalte Gurkensuppe
mit Schmand

Rotbarbe auf der Haut gebraten,
Tomaten-Schalotten-Confit
und Limetten-Kartoffelpüree

Bourbonvanilleeis
auf frischen Erdbeeren



September

Tomatenessenz
mit Kräuternocken und frischem Basilikum

Gegrillte Entenbrust
mit roter Thaicurrysauce,
asiatischem Gemüse und Jasminreis

Zitronencreme
mit frischen Beeren



November

Wildkraftbrühe
mit Klößchen

Rehragout
mit gebratenen Waldpilzen,
Rosenkohl und Schupfnudeln

Warmer Schokoladen-Nuss-Pudding
mit halb geschlagener Sahne



Juni

Gebratene Austernpilze
auf bunten Blattsalaten

Saltimbocca
im Zitronenbutterfond
mit Spaghetti alla Gitarra

Quarkmousse
mit sommerlichen Früchten



August

Luftgetrockneter Schinken
auf Honigmelone

Rinderhüftsteak
mit gebratenen Pfifferlingen,
Portweinjus und Rosmarinkartoffeln

Blaubeerparfait
mit Vanillesauce



Oktober

Kürbissuppe
mit Ingwer und Kernen

Schwäbisches „Rostbrätle“
vom Rinderrücken
mit handgeschabten Spätzle vom Brett

Apfelküchle
mit Vanillesauce



Dezember

Tranchen von der geräucherten Entenbrust
auf Feldsalat mit Himbeervinaigrette

Red Snapper vom Grill
auf Rahmlauch
mit Ofentomaten und Kartoffelschnee

Zimteis
mit Birnenspalten und Lebkuchensauce