

Unser Pflug-Genießer-Menü

Boules von der Périgord-Gänseleber mit eingelegten Kumquats, karamellisierten Macadamianüssen und Schokoladen-Dörrobstkuchen EUR 32,00

SEEWINKEL Beerenauslese

Chardonnay

Weingut Velich, Neusiedlersee/Österreich

*

Tataky vom Thunfisch mit Szechuan-Pfeffer an Ingwer-Dashi-Vinaigrette und Togarashi mit Avocado und eingelegten Radieschen EUR 27,00

„JUSTINUS K“ Kerner, trocken

Staatsweingut Weinsberg, Weinsberg

*

Safran-Pappardelle im Bouchot-Muschelsud mit Wildfang-Garnelen, Pimientos de Padrón und schwarzem Knoblauch EUR 29,00

Bourgogne ALIGOTÉ

Francois Mikulski, Burgund/Frankreich

*

Zum Hauptgang:

Filet vom heimischen Kalb an Ochenschwanzjus mit Allerlei von bunter Bete, Kalbsbries-Täschle und Kräuter-Markknödel EUR 47,00

Terra die Rosso Piedirosso

Galardi, Kampanien/Italien

oder

Unser Duroc-Filet im Pancettamantel mit geräuchertem Schweinsbäckle auf Süßkartoffel-Spitzkohl-Gemüse, zweierlei von Kichererbsen und Gewürz-Birne EUR 44,00

GEWANN KLINGE Blauer Spätburgunder GG

Weingut Kistenmacher-Hengerer, Heilbronn

*

Dessert/Käse:

Unsere Selektion von Hohenloher Käsereien mit eingelegten Pilzen, Wacholder-Moos und Preiselbeeren EUR 22,00

ANTHEOS St. Magdalener Classico

Ansitz Waldgries-Christian Plattner, Bozen/Südtirol

*

Limonen-Sauerrahm-Parfait an Variation von Blutorangen und Yuzu mit gebrannten Pinienkernen EUR 22,00

Weisser Riesling Auslese

Weingut Kistenmacher-Hengerer, Heilbronn

3 Gänge EUR 75,00

4 Gänge EUR 90,00

5 Gänge EUR 105,00

6 Gänge EUR 120,00

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

Unser Vegetarisches Menü

Cannelloni vom Ziegenfrischkäse auf Fenchel-Panna Cotta mit Yuzuconfit und Orangen-Safranjus EUR 26,00

„JUSTINUS K“ Kerner, trocken

Staatsweingut Weinsberg, Weinsberg

*

Hausgemachte Nudelblätter mit pochierem Bürkhof-Ei auf zweierlei Topinambur, Winterspinat und getrüffeltem Pilzschaum EUR 26,00

Weissburgunder „S“

Weingut Dautel, Bönningheim

*

Zum Hauptgang:

Gefülltes Petersilienflädle mit Steinchampignons und jungem Lauch an eingelegtem Wurzelgemüse, Vadouvan und Schalotten-Thymiansud EUR 35,00

Bourgogne ALIGOTÉ

Francois Mikulski, Burgund/Frankreich

*

Dessert:

Das Beste von Original Beans-Schokolade mit Passionsfrucht, Kokos und Mango EUR 22,00

UMATHUM Beerenauslese

Chardonnay, Traminer, Weißer Burgunder

Umathum GmbH, Frauenkirchen/Burgenland

3 Gänge EUR 70,00

4 Gänge EUR 85,00

Weinbegleitung

4 Gänge EUR 40,00

5 Gänge EUR 50,00

6 Gänge EUR 60,00

Unsere „Pflug-Klassiker“

Suppen/Vorspeisen

| | |
|--|-----------|
| Essenz vom heimischen Tafelspitz mit Grießnocken, Wurzelgemüse und Röstzwiebeln | EUR 12,00 |
| Krustentierschaumsüppchen mit gefülltem Wan Tan und gegrillter Wildfang-Garnele | EUR 18,00 |
| Gemischte Blattsalate mit gerösteten Kernen, Kirschtomaten und Balsamico-Vinaigrette | EUR 10,50 |
| Unser „VITAL“-Salat Knackige Blattsalate mit Rohkost und Avocado, verschiedenen Kernen und Senfsaat-Balsamico-Dressing | EUR 19,00 |
| Carpaccio vom Alb-Rind mit Schwäbischem Parmesan „Via Aurelia“, Gremolata-Vinaigrette und Kräuter-Aioli | EUR 25,00 |

Hauptgerichte

| | |
|---|---------------------|
| Wiener Kalbschnitzel, in Butter gebraten, mit Röstkartoffeln und kaltgerührten Preiselbeeren | EUR 28,00 |
| Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom knochengereiften Rinderrücken mit Spätzle, Maultäschle und Sauerkraut | EUR 36,00 |
| Unsere Fischvariation mit rotem Krustentierfond auf asiatischem Süßkartoffel-Gemüse-Sauté mit gebratener Riesengarnele | EUR 42,00 |
| Fisch nach Tagesempfehlung | EUR 44,00 bis 48,00 |



Unsere Dry aged Steaks

„Hochwertiges Fleisch vom Weiderind“

DRY AGED RUMPSTEAK Das zart-kräftig marmorierte Steak aus dem Roastbeef (Mittelstück) mit dem klassischen leichten Fettrand.
ca. 250 g EUR 45,00 / ca. 350 g EUR 55,00

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 59,00

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 Kernen,
Kirschtomaten und Balsamico-Vinaigrette

EUR 10,50

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

Das Beste von Original Beans-Schokolade mit
mit Passionsfrucht, Kokos und Mango EUR 22,00

Limonen-Sauerrahm-Parfait an Variation
von Blutorange und Yuzu mit gebrannten
Pinienkernen EUR 22,00

Käse

Unsere Selektion von Hohenloher Käseereien
mit eingelegten Pilzen, Wacholder-Moos
und Preiselbeeren EUR 22,00

*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.*