

SPEISEKARTE

Cremesuppe von der weißen Zwiebel mit Mascarpone verfeinert,
Chorizo-Aprikosen Croutons

6,90 €

Rinderkraftbrühe mit Wurzelgemüse und Steinpilzravioli

6,50 €

Hausgemachter zweierlei Dip mit Schreiner's Brotauswahl

6,50 €

Carpaccio vom Hohenloher Bio-Rind mit Sherry-Vinaigrette gebeizt,
geriebenem Bergkäse, Salatbouquet, Brotauswahl

15,50 €

Hausgebeizter Kräuterlachs mit Dijon-Senfcreme, Brotauswahl

12,90 €

Jakobsmuschel trifft Blutwurst auf Kartoffel-Meerrettich-Stampf,
Whiskyschalotten, Apfelkompott

14,50 €

Unser Wildkräutersalat in Grauburgundervinaigrette
mit:

-Trüffelhonig gratiniertem Ziegenkäse vom Hof Sondermann,
hausgemachtem Chutney, Brotauswahl

12,50 € / 15,90 €

oder

-in Estragon-Senf mariniertes Kikok-Hähnchenbrust,
hausgemachtem Chutney, Brotauswahl

16,50 €

oder

-in Chili-Knoblauchöl marinierten und gebratenen Gambas,
hausgemachter Aioli, Brotauswahl

13,50 € / 17,90 €



Feine Bandnudeln mit in Chili-Knoblauchöl gebratenen Gambas,
Cocktailtomaten, Lauchzwiebeln und Wildkräutergrün

19,50 €

Vegetarische Teigtaschen gefüllt mit schwarzen Johannisbeeren und
Ricotta auf Sojabohnenkernen, Kartoffel-Salbeisauce

17,50 €

Filet vom Eichenhofschwein auf Cognac-Pfefferrahmsauce mit
hausgemachten Butterspätzle und Wildkräutersalat

22,80 €

Zartes Kalbsrückenschnitzel mit Schreiner's lauwarmem Kartoffelsalat

22,80 €

Gefüllte Kikok-Hähnchenbrust „Supreme“ frisch aus dem Ofen mit
bunten Karotten, Kartoffel-Meerrettich-Stampf

19,90 €

Rückwärts gegartes Steak vom Hohenloher Bio-Rind mit
Stangenbohnen, Whiskyschalotten, Salbeikartoffeln

28,90 €

Ofenfrische Entenbrust in Rotwein-Schokoladensauce, Stangenbohnen,
Kartoffel-Meerrettich-Stampf

23,80 €

Panna cotta mit Schreiner's Likörkirschen

6,90 €

Hausgebackene Schokoladenterrine mit Brombeergrütze und
hausgemachtem Zimteis

7,80 €