



LandKüche Menü



Kräuter Wochen 7/10



Als Ruhepol im Naturpark Schwäbisch Fränkischer Wald sind wir uns unserer Verantwortung gegenüber unserer Umwelt bewusst. Die Regionalität und die Verbundenheit mit der Natur sind für uns wichtige Grundwerte. Unser „grüner Faden“ ist Emas zertifiziert: wir bevorzugen regionale Lieferanten, beschulen unsere Mitarbeiter auch über Ökologemaßnahmen im Alltag und möchten unsere Gäste inspirieren Kraft aus der Natur zu gewinnen.

*Geröstete Tandori-Garnelen
auf Kräutersalat und Pinien-Basilikumpesto*

*Gaspacho Verde
mit Sauerrahm und Röstbrot*

Forelle in mediterraner Zitronen-Thymianbutter gebraten mit Ruccola

Rosa Kalbsrücken auf Sommergemüse und Salbeignonchi

*Hausgemachtes Sabnecrèmeeis mit Gartenbeeren
und Zitronen Vervene Sabajon*

*5-Gang LandKüche Menü € 59,00
4-Gang LandKüche Menü (ohne Salat) € 49,00
3-Gang LandKüche Menü (Suppe, Hauptgang, Dessert) € 39,00*