

## Aperitifempfehlung

0,1l Pinot Brut Rosé „Zero Dosage“  
Cuvée aus Spätburgunder und Weißburgunder  
Weingut Siegloch, Winnenden 5,90

0,2l Gin Mare Tonic mit Orange und Rosmarin  
und Thomas Henry Tonic Water 8,50

## Menü des Monats

Feine Alblinsen mit Kartoffelschaum und Wintertrüffel 11,00

*0,1l 2015er Kalkstein Chardonnay trocken  
Weinkellerei Bozen, Italien 3,90*

Kohlrabischaumsüppchen mit Mumbai-Curry und gebratener  
Jakobsmuschel 7,50

*0,1l 2014er Pinot Gris im Barrique gereift  
Weingut Clauß, Bodensee 5,50*

Geschmorte Schweinebäckle an Süßkartoffelpüree und sautiertem  
Grünkohl 18,50

*0,1l 2015er Cabernet Sauvignon trocken  
Weingut Graf Bentzel- Sturmfeder, Schozach 4,00*

Weißes Toblerone-Mousse an reifem Bananeneis und marinierten  
Kumquats 9,00

*5cl 2015er Traminer Auslese Edelsüß  
Weingut des Grafen Neippergs, Schwaigern 5,00*

4 Gang 45,00

3 Gang ohne Suppe 37,50

Weinbegleitung 4 Gang 18,00

Weinbegleitung 3 Gang 12,50

## Empfehlungen des Monats

### Vorspeisen

Duett von fangfrischen Jakobsmuscheln  
und gebratener Riesengarnele an Karotten-Ingwer-Püree  
und Kalbsjusvinaigrette 14,50

Carpaccio von Gelber und Roter Beete  
an Feldsalat mit karamelisiertem Ziegenkäse Birnendressing  
Walnüssen 13,90

Crèmesüppchen vom Hokkaido Kürbis  
mit steirischem Kernöl und gerösteten Kürbiskernen 6,50

Ab 2 Personen kreieren wir Ihnen gerne eine feine Vorspeisenvariation  
mit leckeren Überraschungen!  
pro Person 16,90

### Hauptgerichte

Ofenfrische knusprige halbe Ente (ausgelöst)  
an Serviettenknödel, Apfel-Rotkohl und feiner Entenjus 22,50

Sous Vide gegarter Hirschrücken  
an feinsten Preiselbeersauce, gebratenen Pfifferlingen  
Maronenpüree und Mini-Birne 34,00

Atlantik Seeteufel im Lardomantel  
auf Ratatouille-Gemüse und feinen Nudeln 26,50

### Trüffel Spezial

Frische Tagliarini in in feiner Buttersauce zubereitet und im  
36 Monate altem Parmesan Reggiano Leib vollendet

Als Vorspeise 7,50	als Hauptgang	14,50
--------------------	---------------	-------

Auf Wunsch mit schwarzem Piemonteser Wintertrüffel 1g		4,00
oder mit weißem Alba Trüffel	1g	13,00

## Weinempfehlung

2016er Chardonnay im Barrique gereift  
Weingut Glarima, Somontano, Spanien  
0,1l 4,00      0,2l 8,00      0,75l 29,00

2014er Eughenenés Rotweincuvée trocken  
Cuvée aus Syrah und Nero d` Avola  
Weingut Sibiliana, Sizilien, Italien  
0,1l 4,50      0,2l 9,00      0,75l 30,50

## Einhorn-Klassiker

### Vorspeisen

Carpaccio vom Weiderind  
mit feinstem Olivenöl, Zitrone und schwarzem Pfeffer  
an Rucola, altem Balsamico und gehobeltem Parmesan 13,50

Gemischter Rohkost- und Blattsalatteller 5,50

Rinderkraftbrühe mit hausgemachtem Maultäschle  
Gemüsejulienne und gedünsteten Zwiebeln 5,90

### Hauptgänge

Sous Vide gegarte Lendchen vom Haller Landschwein  
an feiner Pfifferlingrahmsauce und hausgemachten Spätzle  
18,50 / kleine Portion 15,90

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken  
mit Pommes Frites und Preiselbeeren  
20,50 / kleine Portion 14,90

Zwiebelrostbraten an feiner Rotweinsauce und Röstkartoffeln  
220g 19,50 / 150g 16,00

## Gemüsegarten und Nudeln

Geschmorte Auberginen mit Bulgur und griechischem Joghurt 16,50

Feines Perlgraupenrisotto mit bunten Tomaten  
und mariniertem Feta 14,90

Parpadelle mit Rinderfiletspitzen und Wildem Brokkoli und  
Rosmarinsauce 19,50

## „Das Rinderfilet“ saftig und zart“ gegrillt

mit Pommes Frites, Gartengemüse und Pfefferrahmsauce 26,90

mit Zuckerschoten und getrüffeltem Kartoffelpüree  
und feinstem Portweinjus 29,00

## Salate & und andere Köstlichkeiten

### „Einhorn Salat“

Verschiedene Blattsalate vom Keltenhof mit gegrilltem Gemüse,  
Parmesan, Kirschtomaten  
und feinstem Joghurt-Dressing, dazu servieren wir Ihnen gerne:

- |  |       |
|--|-------|
| - mit Pesto marinierte Hähnchenbruststreifen | 14,90 |
| - Polentaplätzchen und gebratenen Waldpilzen | 16,90 |
| - gegrilltes Rinderfilet                     | 24,50 |

zu allen Salaten reichen wir Ihnen Brot.

„Einhorn Dry Aged Burger“ mit reifem Cheddar, krossem Bacon,  
verpackt in luftigem Brioche Brötchen und  
Pommes Frites „Connesieurs“ extra Dick und mit Schale 16,90

Maultaschen geröstet mit großem gemischtem Salat 13,90