

ZANDER AUF DER ERBSE

Zander, Erbse, Rhabarber, Pastrami und Mandeln
(à la carte Vorspeise 31,00 €)



FORELLE „SCHÖNE MÜLLERIN“

Lachsforelle, Zitrone, Petersilie, Nussbutter und Kartoffelschaum
(à la carte Vorspeise 29,00 €
à la carte Hauptgang mit Salzkartoffeln 39,00 €)



DAS DOPPELTE KALB

Bauernkalbsfilet, Kalbsbacke, Topfen, Frühlingsgemüse,
Spargel und Ingwer
(à la carte Hauptgang 38,00 €)



FRÜHLINGSFRISCHE

Erdbeere, Rhabarber, Sauerampfer-Sorbet, Muscovado und Basilikum

**ALTERNATIV BIETEN WIR AUCH GERNE EINE KÄSEAUSWAHL
VON MAITRE AFFINEUR WALTMANN AN**



EIN HERZ FÜR HERZEN!

Mit dem Kauf eines unserer „Herzen“ unterstützen Sie,
gemeinsam mit der Künstlerin und Freundin des Hauses,
„Dagmar Jahn“, die naturheilkundliche Krebsforschung.

Hergestellt aus, von der Künstlerin, handgeschöpftem Büttenpapier.

Wir geben Ihnen gerne Auskunft über die Preise!

CÔTE D`AZUR

Angelgefischter Wolfsbarsch „petit bateau“, Ratatouille
in Formen und Strukturen, Safran Artischocke, schwarzes Olivenöl
(à la carte Vorspeise 34,00 €)



TEATIME MIT BOUILLABAISSE

Unser „Signatur Dish“ seit 2 Jahrzehnten
(à la carte Vorspeise 32,00 €)



ATLANTIKFISCH UND ERDE

Steinbutt, Pilze, Urkarotte und geräucherte Spinatravioli
(à la carte Hauptgang 58,00 €)



SCHOKOLADE & KARAMELL

Schokolade, Ingwer, Salzbutterm-Karamell
und Passionsfrucht

UNSER VEGETARISCHES MENÜ

69,00

FRÜHLINGSGARTEN

Bruchsaler Spargel, süß saure Radieschen, Eiszapfen,
konfierte Kartoffeln, falsche Kartoffel, Keltenhof Salat
(à la carte Vorspeise 23,00 €)



SUPPEN IM KONTRAST

Erbsenveloute, Karottensud, Ingwer, Karottenschlaufen
und Erbsenchiboust
(à la carte Vorspeise 16,00 €)



REMEMBER „SÜDTIROL“

Original Bergkäsepressknödel, Spitzpaprika, Krautsalat,
Kümmel und Nußbutter
(à la carte Hauptgang 22,50 €)



FALSCHER FRÜCHTCHEN

Sorbetquintett mit Ananas von
und Joghurt



Bestellungsannahme nur tischweise möglich und spätestens bis 12:45 Uhr bzw. 20:15 Uhr

GÄNSELEBER „EXOTISCH“

Gänseleber, Gewürzschokolade, Ananas, Kresse und rote Pfefferbeeren
(à la carte Vorspeise 34,00 €)



GREEN APPLE „SENSATION“

Sensations Wildwasserlangustine, grüner Apfel, Joghurt,
Meerrettich, Curry Kroppek, Macadamia Nüsse
(à la carte Vorspeise 36,00 €)



EAST MEETS WEST

Steinbutt, Erbse, Wasabi, Badischer Spargel,
Früchte-Kaviar und geeister Asiatee



MILCHER UND SPINAT

Kalbsbries, Keltenhof Spinat, Ravioli, Trüffelnage, Staudensellerie



EIFLER LAMM

Rücken, gebackenes Häxle, Gremolata, Paprika,
Bohne, konfierte Biokartoffel



ZUR EINSTIMMUNG

Gruß von Ole Trautner „The Taste“



ZUM SÜßEN FINALE

Kaffee, Himbeere, Tonkabohne, Cantuccini und Apfelkuchen-Creme

DIE STAUFENECK-KLASSIKER „ALTBEWÄHRT“

VORSPEISEN

SCHWABEREIEN

EIN KULINARISCHER STREIFZUG DURCH DAS SCHÖNSTE BUNDESLAND DEUTSCHLANDS

Kalbskutteln in altem Rotweinessig „schwarz-sauer“ und Kartoffelcroutons

Hausmacher Blutwurst mit Pilzcreme und Rhabarber

Herzkalbsbries auf Kalbsmaulsalat und Radieschen

19,50

KALBSKOPFSALAT NACH ROLF STRAUBINGER „EDITION 2017“

Herzkalbsbries, Kroketten vom Kalbskopf, Kalbsmaulsalat, Süß-Sauer Gemüse und Kartoffel-Senf-Vinaigrette

23,00

HAUPTGANG

ROSTBRATEN VOM STAUFERFILET 2017

Filetschnitte vom Stauferrind mit Röstzwiebelkruste auf Ochsenchwanzragout gebratener Kartoffelsalat, unser Spinatmaultäschle, Kalbsjus, rote Zwiebelmarmelade und Spätzle vom Brett

40,00

STAUFENECKER STEAKKULTUR AUS UNSEREM DRY AGER BEI 800° GEBEEFT

US PRIME BEEF – 48 TAGE DRY AGED

220g Cut Striploin

55,00

BOEUF DE HOHENLOHE (DEUTSCH) – SCHLACHTDATUM 16. JANUAR 2017

220g Cut

56,00

Wir servieren dazu:

Hausgemachte Pommes, Gemüse garnitur

Gewürzkräuterbutter und Pfeffer-Rotweinsöße

Garstufen:

Medium (54°- 56°)

medium rare (50°- 52°)

rare (48°- 50°)

very rare /englisch (45°)

well done (60° und mehr)