



VORSPEISEN

Kürbis Melone VEGAN

Marinierter Kürbis, Marinierte Melone, Apfeldressing,
Algensalat, Sesam, Kerne, Kräuteröl

€ 14

Mit Ziegenkäse und Nüssen

€ 18

Forelle flambiert

Schwäbische Regenbogen Forelle,
Mariniertes Gemüse, Kaviar, Sesam

€ 18

Kürbissuppe VEGI

Creme fraiche, Kerne, Kräuter

€ 8

Romana Salat

Römersalat, Tomaten, French Dressing, Via Aurelia, Kräuter

€ 12

Mit Landgockel Hühnchen Drum Sticks

€ 16



HAUPTGERICHTE

Gazpacho Ziegenkäse

Gazpacho, Tomaten, Ziegenkäse, Ziegenjoghurt,
Portweifeigen, Belper Knolle, Kräuter

€ 22

Gazpacho Vegan

Gazpacho, Tomaten, Portweifeigen, Schwarze Nüsse,
Linsen Falafel, Kräuter

€ 22

Rudersberger Fischtopf

Fischfilets, Fischfond, Konfiertes Gemüse, Kräuter

€ 22

Coq Au Vin vom Jennerhof

Gockel in Schwäbischem Landwein,
Pommes Duchesse, Wildes Gemüse

€ 24

Schweinebauch BBQ

Schweinebauch mariniert und Sous Vide gegart,
Schupfnudeln, buntes Gemüse

€ 24



Ebnisee Zwiebelrostbraten

Hohenloher Jungbulle, Ochsenchwanzpraline,
Schmorzwiebel, Feine Spätzle nach Art des Hauses

220g - € 28

300g - € 34

Forellenfilet

Flambierte Regenbogenforelle vom Schwäbischen Wald,
Konfierte Kartoffeln, Fenchel, Meerrettich

€ 24

Käsespätzle (Vegi)

Kleine geschabte Spätzle, Bergblütenkäse,
Weinbauernkäse, Schmorzwiebel, Kräuter

€ 16

Kürbisgnocchi VEGAN

Gnocchi, Kürbis, Baba Ganoush, Estragonöl, Kräuter

€ 24



Kindergerichte

(für Kinder bis 12 Jahre)

Nuggets vom Landgockel,
Hausgemachte Pommes, Ketchup

€ 12

Kleines Rindersteak (100g), Spätzle, Gemüse

€ 18

Käsespätzle, Landkäse, Schmorzwiebel

€ 12

DESSERT

Creme Brûlée

€ 9

Mousse Au Chocolate, Pistazie

€ 10

Blaubeer Tiramisu

€ 10