

Vorspeisen

Feldsalate mit Himbeervinaigrette, Croutons und Speckkrusteln

9 Euro

Gebratene Gänsestopfleber an Feigensorbet und Brioche

19 Euro

In Brezelkruste gebackenes Kalbsbries auf lauwarmem Berglinsen-Apfelsalat

12 Euro

Rote Bete Carpaccio mit sautierter Jakobsmuschel

10 Euro

Suppen

Klare Wildessenz mit Gemüsejulienne

6 Euro

Petersilienwurzelcreme mit gebratener Riesengarnele

9 Euro

Freihofüberraschungsmenüs

Als 3 Gang 34 Euro

Mit Weinreise 15 Euro

Als 5 Gang 49 Euro

Mit Weinreise 25 Euro

Hauptgerichte Fleisch

Rinderfiletsteak unter der Markkruste, mit Spitzkohl, Kohlrabi und Strozzapreti Nudeln

31 Euro

Rosa gebratenes Odenwälder Reh mit Rosenkohlblättern, glasiertem Apfel, Portweinjus und Topfenknöpfe

28 Euro

Geschmorte Lammhaxe mit Schmorgemüse, Spätburgunderjus und Rosmarin La Ratte Kartoffeln

23 Euro

Zweierlei vom Fasan aus heimischer Jagd mit Rahmwirsing und hausgemachten Schupfnudeln

24 Euro

Medaillons vom Schwäbisch Hällischen Jungschwein mit Morchelrahm,

Spätzle vom Brett und Romanesko Gemüse

19 Euro

Hauptgerichte Fisch

Gebratene Riesengarnelen und Jakobsmuscheln mit Kräuter-Olivengemüse und hausgemachten Tagliatelle

27 Euro

Lauwarmer Bachsaibling auf Zuckerschoten, Trüffelsahne und Selleriemousseline

23 Euro

Confiertes St. Pierrefilet auf Schwarzwurzelragout mit Schlosskartoffeln

25 Euro

Vegetarische Hauptgerichte

Provençalisches Gemüsetörtchen in „Pastasotto“, Kirschtomaten und Parmesan

18 Euro

Käse

Auswahl von Nusslocher Ziegen- oder französischem Rohmilchkäse

9 Euro

Desserts

Hausgemachtes Pflaumeneis mit weißem Zimtschaum und Honighippe

9 Euro

Soufflé von der Valrhona Schokolade an Grand Marnier Orangen und Bananen Sorbet

11 Euro

Crème Brûlée mit Tonka Bohnen Eis und marinierten Beeren

10 Euro

Hausgemachtes Himbeersorbet mit Geist

7 Euro