

„Die feine Art zu genießen“

Aperitifs

Hugo^N oder Aperol^{24,N} 0,2l 5,20 Unicum 4cl 3,90 Ein Glas Benz „Secco“ Blanc de Blancs 0,1l 3,20
"Black Joy" roter Secco mit schwarzer Johannisbeere 0,1l 4,40
boros's ratskeller Cocktail^{24,N} - mit Campari, Cassis, und Secco -- leicht und frisch 5,20

Portion frische Pfifferlinge

- in Kräuterrahm mit dreierlei Nudeln oder Semmelkloß ^{A,C,G,N} 10,80

dazu zur Wahl:

- Grünkernküchle ^{A,C,G,I} 4,90 - 2 Stück Schwäbisch-Hällische Maultaschen ^{A,C,G} 5,20
- Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinerücken ^{A,C,G} 5,40 - Schweinefilet-Medaillons ^A 6,90
- Reh-Steak ^A 8,80 - Zander und Karpfen Filets ^{A,C,G} 7,80 - Lachsforellen Filet ^A 8,70
- Rinderfilet im Speckmantel mit Senf-Kruste ^{A,I,6,12} 14,40

FrISChe Blattsalate als Vorspeise

Bunter Blattsalat mit Joghurt Dressing ^{A,G,R,T} 4,90

Rucola Salat in Balsamico Dressing,
hausgemachtem Antipasti-Gemüse, Basilikum - Tomaten und Parmesan ^G 6,50

Aus dem Suppentopf

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Klößchen ^{A,C,G,V} 4,80

Pfifferling Schaumsuppe mit Croutons ^{A,C,G,N} 4,60

Gulaschsuppe aus dem Kessel mit hausgebackenem Brot ^{A,V,R} klein 4,80 groß 6,80

„Szegediener“ Fischsuppe von Karpfen, Forelle und Zander mit hausgebackenem Brot ^{A,D,V,R}
klein 6,80 groß 8,80

Ohne Fleisch

Grünkernküchle aus „Schwabhäusener“ Grünkern
auf jungem Wirsinggemüse in Rahm mit Polenta-Kroketten ^{A,C,G} 13,80

Schafskäse in Eihülle auf getrüffeltem Pilz-Risotto mit Baby Spinat ^{A,C,G} 10,90

Fisch

Fischteller mit Zander- Knusperfilet und gebackenem Karpfenfilet auf „Lecsó“
- ein ungarisches Traditionsgericht - mit kleinen Röstkartoffeln ^{A,C,K} 15,60

Hafenlohrtaler Spessart- Lachsforellen Filet frisch aus der Kräuterpfanne
auf getrüffeltem Pilz-Risotto mit Baby Spinat ^{A,G} 14,90

Traditionelle-Modern

Jägerschnitzel aus Crailsheimer Schweinefilet Medaillons mit getrüffelter Rahmsauce, gebratenen Pfifferlingen und hausgemachte, helle Spätzle aus Wachbacher-Dinkel ^{A,C,G,N} 14,90

Ochsenbacke in Trollinger Rotwein geschmort mit frischem, gebratenem Marktgemüse und Pommes ^N 17,70

Zartrosa gebratene Honig-Entenbrust mit Rosmarinjus auf jungem Wirsinggemüse in Rahm und Polenta-Kroketten ^{A,C,G} 16,90

Rehschäufele in Rotwein geschmort, mit gebratenen Marktgemüse, Pfifferlinge und hausgemachte, helle Spätzle aus Wachbacher-Dinkel ^{A,C} 17,80

Filet vom Hohenloher Rind im Speckmantel mit Senf-Kräuterkruste auf „Lecsó“ - ein ungarisches Traditionsgericht - mit kleinen Röstkartoffeln ^{A;J;6;12} 24,40

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinerücken mit Pommes und kleinem Salat ^{A,C,G} 11,80

„Boros´s Kutteln mit kleinem Gemüse und Kartoffeln ^{9,N} 9,80

„Mini“ Menü

„Mini“ Salat oder „Mini“ Rinderbrühe mit Klößchen A,G,H,R 2,60

„Mini“ Schmitzel mit Pommes oder Spätzle A,C,G 5,90

„Mini“ Dessert - 2 Kugel Eis nach Wahl C,G,N,T,U,25 2,60

„Mini“ Menü 11,10

Desserts

„Gundel Palacsinta - Das Original“

mit Walnuss Creme, Schokoladensauce und hausgemachtes Dulce de leche - Eis A,C,G,N,T 5,60
flambiert 6,60

Dessert- Traum hausgemachtes Parfait von Pfirsichen mit Rosmarin- Note,
Kokos-Sorbet in Schoko-Erde und Rotweinkirschen A,C,G,H,U,S 8,90

Mousse vom dunklem Valrhona Schokolade mit frischem
Erdbeer-Rhabarber Kompott, hausgemachtes Waldhonig - Eis und Sahne A,C,G,H,U,S 7,60

Himbeer- Crème Brûlée mit Pistazien Eis C,G,H,U,S 6,80

Unsere Eissorten C,G,N,T,U,25 je 1 Kugel 1,30

Pistazien, Karamell, Walnuss, hausgemachtes - Waldhonig, Joghurt
Sorbetes - nach Tagesvorrat - Himbeer-Rhabarber, Kirschen, Kokos

Unsere Gerichte können nahezu alle Laktose- oder Glutenfrei zubereitet werden. Bitte fragen Sie bei Ihrer Bestellung nach.
Wenn Sie Allergiker sind, sagen Sie uns das bitte. Wir beraten Sie gerne Persönlich. Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer.

Hinweis: Die bei uns frisch zubereiteten Speisen können darüber hinaus Spuren von allen Allergenen enthalten!!!

Wir beziehen unsere Lebensmittel vorwiegend und nach Verfügbarkeit über Regionale Anbieter.