

„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

Frische Blattsalate als Vorspeise

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

Lauwarmer Spargelsalat an Kopfsalatherzchen mit Erdbeerdressing,
bunter Kresse und rotem Rettich [?] 8,80

Aus dem Suppentopf

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

Spargel Schaumsuppe mit Sahne und geröstetem Mandeln ^{A,C,G,H} 4,80

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

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

Ohne Fleisch

Grünkernküchle aus „Schwabhäusener“ Grünkern
auf gebratenem Marktgemüse, Pilze und dreierlei Nudeln in Bärlauchrahm ^{A,C,G} 13,80

Spätzle Gratin mit Baby-Spinat, zweierlei Möhren, Pilzen und Käse überbacken ^{A,C,G} 9,90

Fisch

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

Hafenlohrtaler Spessart- Lachsforellen und Steinbeißer Filets aus der Kräuterpfanne
auf getrüffeltem Pilz- Risotto mit Baby Spinat und kleines Gemüse ^{A,G} 14,90

„Mini“ Menü

„Mini“ Salat oder **„Mini“ Spargel-Schaumsüppchen** ^{A,G,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,Y,2,5} 2,60

„Mini“ Menü 11,10

Traditionelle-Modern

„Jägerschnitzel“ – Klassisch zubereitet, nicht paniert-
aus Crailsheimer Schweinefilet Medaillons mit getrüffelter Rahmsauce,
gebratenen Gemüse mit Pilzen 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

„Holzplatte“

mit Lammkotelette, Zwiebelrostbraten, Schweine Schnitzel und Rosmarinjus
auf frischem, gebratenem Marktgemüse und Thymian- Kartoffeln ^{A,C,I,K,N} 17,90

Rehschäufele in Rotwein geschmort, mit gebratenen Pilzen, kleinem Gemüse
und hausgemachte, helle Spätzle aus Wachbacher-Dinkel ^{A,C} 16,90

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

Schnitzel „Wiener Art“

vom Schweinerücken mit Pommes und kleinem Salat ^{A,C,G} 11,50

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

Desserts

„Gundel Palacsinta - Das Original“

mit Walnuss Creme, Schokoladensauce und hausgemachtes Dulce de leche - Eis ^{A,C,G,N,T} 5,30
flambiert 6,30

„Geschichtetes Dessert- Traum“ hausgemachtes Parfait von frischen Erdbeeren,
Kokos-Sorbet, Mousse von dunkler Valrhona Schokolade und Erdbeere „Häcksel“
^{A,C,G,H,U,S} 8,90

Frisch Erdbeer-Rhabarber Kompott

mit Topfenocken, hausgemachtes Joghurt- und Waldhonig - Eis ^{A,C,G,H,U,S} 6,80

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

Pistazie, Karamell, Walnuss, Stracciatella, hausgemachtes - Joghurt, Waldhonig
Sorbetes - nach Tagesvorrat - Himbeer-Rhabarber, Erdbeere mit Minz-Note, 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.*