

„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} 5,50

Lauwarmer Spargelsalat an Kopfsalatherzchen mit Erdbeerdressing,
bunter Kresse und rotem Rettich [?] 9,80

Aus dem Suppentopf

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Klößchen ^{A,C,G,I} 5,50

Spargel-Schaumsuppe mit Sahne und gerösteten Mandeln ^{A,C,G,H} 5,20

Gulaschsuppe aus dem Kessel mit hausgebackenem Brot ^{A,I,R} klein 5,50 groß 7,50

„Szegediener“ Fischsuppe von Karpfen, Forelle und Zander mit hausgebackenem Brot ^{A,D,I,R}
klein 7,80 groß 9,80

Ohne Fleisch

Grünkernküchle aus „Schwabhäusener“ Grünkern
auf gebratenem Spargel und kleinen Kartoffeln mit Bärlauch-Pesto ^{A,C,G} 16,80

Schafskäse in Eihülle auf gerüffeltem Pilz-Risotto mit Babyspinat ^{A,C,G} 13,80

Fisch

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

Hafenlohrtaler Spessart- Lachsforellen Filet
frisch aus der Kräuterpfanne auf gerüffeltem Pilz-Risotto mit Babyspinat ^{A,G} 15,50

„Mini“ Menü

„Mini“ Salat oder **„Mini“ Spargel-Schaumsüppchen** ^G 2,80

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

„Mini“ Dessert - 2 Kugel Eis nach Wahl ^{C,G,N,T,Y,Z} 2,80

„Mini“ Menü 11,50

Traditionell-Modern

„Jägerschnitzel“ - nach Art des Hauses -

aus Crailsheimer Schweinefilet in der Knusperhülle mit getrüffeltem Rahmsauce, Gemüse-Türmchen, gebratenen Pilzen und hausgemachte, helle Spätzle aus Wachbacher-Dinkel^{A,C,G,N} 15,70

Kaninchen-Roulade

mit Spinat gefüllt, im Speckmantel auf gerüffeltem Pilz-Risotto^{G,6,12} 17,80

Ochsenbacke

in Trollinger Rotwein geschmort mit frischem Marktgemüse und Pommes^N 18,20

Filet vom Hohenloher Rind im Speckmantel mit Senf-Kräuterkruste auf „Lecsó“ - ein ungarisches Traditionsgericht - mit kleinen Röstkartoffeln^{A,9,K,6,12} 24,40

Schnitzel-Röllchen „Wiener Art“

vom Schweinerücken mit Limetten-Mayo, Pommes und kleinem Salat^{A,C,G} 12,90

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

Desserts

„Gundel Palacsinta - Das Original“

mit Walnuss Creme, Schokoladensauce und hausgemachtes Dulce de leche - Eis ^{A,C,G,N,T} 5,50
flambiert 6,50

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

Frisches Erdbeer-Rhabarber Kompott

mit Topfenocken in Mohn-Erde, hausgemachtes Joghurt- und Waldhonig - Eis ^{A,C,G,H,U,S} 6,90

Unsere Eissorten ^{C,G,N,T,U,25} je 1 Kugel 1,40

Pistazie, Karamell, Walnuss, 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.*