

„Die feine Art zu genießen“

Aperitifs

Hugo^N oder Aperol^{24,N} 0,2l 5,90 Unicum 4cl 4,70 Ein Glas Benz „Secco“ Blanc de Blancs 0,1l 4,50
"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 6,80

Frische Blattsalate als Vorspeise

Bunter Blattsalat mit Joghurt Dressing ^{A,G,R,T} 7,90

Aus dem Suppentopf

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Klößchen und frischem Gemüse ^{A,C,G,I} 7,60

Gulaschsuppe aus dem Kessel mit Kartoffel-Brot ^{A,I,R} klein 8,80 groß 11,90

„Szegediener“ Fischsuppe von Lachsforelle, Zander und Wels
mit Kartoffel-Brot ^{A,D,I,R} klein 12,50 groß 16,90

Ohne Fleisch

Grünkernküchle aus „Schwabhäusener“ Grünkern
auf frischem, gebratenem Marktgemüse mit Röstkartoffeln ^{A.C.G.} 18,80

Schafskäse in Eihülle auf getrüffeltem Pilzrisotto
mit Parmesan, Baby-Spinat, Oliven und halbgetrockneten Tomaten ^{A.C.G.} 18,80

Fisch

Fischteller mit Zanderfilet und gebackenem Welsfilet auf „Lecsó“
- ein ungarisches Traditionsgericht - mit Röstkartoffeln ^{A.C.K.} 23,80

Loup de mer Filet aus der Kräuterpfanne auf getrüffeltem Pilzrisotto
mit Parmesan, Baby-Spinat, Oliven und halbgetrockneten Tomaten ^{A.C.G.} 25,70

„Mini“ Menü

„Mini“ Salat ^{A.G.R.T.} 3,90

„Mini“ Schmitzel mit Pommes oder Spätzle ^{A.C.G.} 9,80

„Mini“ Dessert - 2 Kugel Eis nach Wahl ^{C.G.N.T.Y.25} 5,00

„Mini“ Menü 18,50

Traditionelle-Modern

„Jägerschnitzel“ – Klassisch, nicht paniert- aus Crailsheimer Schweinefilet Medaillons
mit getrüffelter Rahmsauce, gebratenen Gemüse mit Pilzen
und hausgemachte, helle Spätzle aus Wachbacher-Dinkel ^{A,C,G,N} 22,90

Perlhuhn-Brüstchen Supreme, frisch aus dem Ofen auf getrüffeltem Pilzrisotto
mit Parmesan, Baby-Spinat, Oliven und halbgetrockneten Tomaten ^{A,C,G} 23,80

Ochsenbacke in Trollinger Rotwein geschmort mit frischem,
gebratenem Marktgemüse und Pommes ^{A,C,G,N} 27,90

Rinderfilet im Speckmantel mit Senf-Kräuterkruste
auf „Lecsó“ - ein ungarisches Traditionsgericht - mit Röstkartoffeln ^{A,J,K,G,12} 32,80

Schnitzel „Wiener Art“
vom Schweinerücken mit Pommes und kleinem Salat ^{A,C,G} 18,80

„Boros´s Kutteln“ mit kleinem Gemüse und Kartoffeln ^{9,N} 16,80

Desserts

„Gundel Palacsinta - Das Original“

mit Walnuss Creme, Schokoladensauce und hausgemachtes Dulce de leche - Eis ^{A,C,G,N,T} 9,80
flambiert 10,80

Hausgemachte Erdbeer-Rhabarberkompott

mit hausgemachtem Waldhonig-Eis und Mohn-Topfenocken ^{A,C,G,H,Y,S} 9,80

Mark von Wald- und Gartenbeeren

mit hausgemachtem Pistazien- und Walnuss- Eis ^{A,C,G,H,Y,S} 8,80

Unsere Eissorten - nach Tagesvorrat ^{C,G,N,T,Y,2,5} je 1 Kugel 2,50
Hausgemachtes - Karamell, Pistazien, Schoko, Vanille, Waldhonig, Walnuss
Sorbets - Waldbeeren, Mango, Himbeer-Rhabarber

Für jede Umbestellung berechnen wir 1,50 Portion extra Sauce 2,90

Bitte bestellen Sie ihr Brot gleich mit, wir backen frisch (10 Minuten) für Sie extra Brot 2,50

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.

Meine Empfehlungen

Solange der Vorrat reicht!!

Unsere Rehe beziehen wir ausschließlich aus der Region - Assamstadt, Bobstadt, Boxberg, Münster, Dittigheim

Bärlauch-Schaumsuppe mit Sahne und Vollkorncroutons ^{A,G} 6,60

„Rehschäufele“ Schulter und Keule ohne Knochen in Rotwein geschmort,
gebratenes Gemüse mit Pilzen und hausgemachtem, Semmelkloß ^{A,C,G,N} 25,80

Rehrücken im Speckmantel mit getrüffelter Rahmsauce,
auf frischem gebratenem Spargel, Pilzen und Thymian-Kartoffeln ^{A,C,G,6,12} 36,90

Frische Rehlasagne mit Käse überbacken, kleiner Salat ^{A,C,G,R,T} 17,80

Spargel Schaumsuppe mit Sahne und geröstetem Mandeln ^{A,C,G,H} 7,80

Lauwarmer Spargelsalat an Kopfsalatherzchen mit Erdbeerdressing,
bunter Bio-Maintal-Kresse und rotem Rettich ⁹ 14,80

Portion Spargel täglich frisch vom Feld

mit echtem, handgerührtem Sc. Hollandaise, Kartoffeln **oder** Bärlauch-Flädle ^{A,C,G,N} 18,80

dazu zusätzlich zur Wahl:

Metzger und Schwarzwälder Schinken ^{8,9} 6,50

Hausgemachte Grünkernküchle ^{A,C,G} 6,50

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinerücken ^{A,C,G} 6,60

Schweinefilet-Medaillons ^A 8,80

Zander und Wels Filets ^{A,C,G} 9,80

Loup de mer Filet ^A 11,80

Perlhuhn-Brüstchen Supreme 13,80

Rinderfilet im Speckmantel mit Senf-Kruste ^{A,9,6,12} 18,80

Portion extra Hollandaise 4,40