

Heißes aus dem Suppentopf

Brühe von Kobers glücklichen Hühnern
mit Ingwer, Sojasauce, Chili, Mie-Nudeln,
Frühlingslauch und frischen Kräuter
€ 6,90

„Vichyssoise“
Kalte Kartoffel-Lauchsuppe mit Zitronenöl
und frischen Kräutern
€ 7,30

Rustikale Tomatensuppe mit Gin verfeinert
frischen Kräutern und Baguette
€ 6,70 

Vorspeisen

Büffelmozzarella vom Steinwandhof in Dürrenmettstetten
mit Ochsenherztomaten und Honig-Senf-Dressing
€ 14,80 

Hausgemachte Maultasche von geräucherten Enztal-Forellen²
auf Kartoffel-Gurkensalat
€ 14,80

Die mit  gekennzeichneten Speisen sind vegetarisch.

1 - mit Farbstoff, 2 - konserviert, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Geschmacksverstärker, 5 - geschwefelt,
6 - geschwärzt, 7 - gewachst, 8 - Süßungsmittel, 9 - Phosphat, 10 - koffeinhaltig

Kleinigkeiten und Vesper

„Mykonos“

Flammkuchen mit Schmand, Feta, Zwiebeln,
Oliven und Feigensenf

€ 15,80 ✓

„Elsässer“

Flammkuchen mit Schmand, Speck²³ und Zwiebeln

€ 13,90

„Wurstsalat“

Salat von Fleischwurststreifen²³⁴⁹
mariniert mit Zwiebeln, Essig, Sahne und Senf
dazu Landbrot und Butter

€ 14,20

Sauer eingelegte Ochsenbrust
mit Zwiebeln, Senf, Butter und Landbrot

€ 15,70

Was Der Küchenchef am liebsten isst

Hackbällchen aus Kober's Puten in Tomatensauce
auf Tagliatelle und buntem Blattsalat

€ 18,90

Geschmorte Kalbsbäckchen an Champignon-Kräutersauce, Serviettenknödel
und Mangoldgemüse

€ 27,90

„Nussschnitzel“

Schnitzel vom Jungschweinerücken mit Nüssen paniert, Zitronenbutter,
Pommes frites und Salat von Ochsenherztomaten

€ 19,30

„Zwiebelrostbraten“

Steak vom Rinderrücken mit geschmorten Zwiebeln, Rotweinsauce, Pommes
frites und buntem Blattsalat

€ 31,50

Medaillons von der Schweinelende an Pilzrahmsauce,
hausgemachte Spätzle und buntem Blattsalat

€ 23,10

Hausgemachte Maultaschen²³ in kräftiger Rinderbrühe
mit geschmelzten Zwiebeln und Kartoffelsalat

€ 18,90

„Coffee Wild Chili“

Chili vom Wild aus eigener Jagd mit Kidneybohnen, Mais, Paprika,
Jasminreis und Parmesan

€ 19,70

Enztaler Forellenfilet von der Petersmühle auf Currysauce
mit Mangoldgemüse und Simmersfelder Bio-Kartoffeln

€ 25,30

Fleischlos glücklich

„Schwäbische Käsespätzle“

Hausgemachte Spätzle in einer Käse-Sahnesauce gebacken
mit geschmelzten Zwiebeln und buntem Blattsalat

€ 15,50 

Curry von Roten Linsen und Süßkartoffeln
mit Joghurt und Jasminreis

€ 17,20 

Mangold-Nuss-Taschen auf herzhaften Tomatensugo

€ 15,20 

„Vegetarisches Schnitzel“

Auberginenscheiben mit einer Nusspanade, Zitronenbutter,
Pommes frites und buntem Blattsalat

€ 16,90 

Süßes zum Abschluss

Zitronen-Buttermilch-Crème Brûlée

€ 7,80

Hausgemachtes Holunderblüten-Parfait
mit Himbeermark

€ 9,80

Eine Kugel Vanilleeis mit Alpirsbacher Malzlikör

€ 4,60

„Mini Dessert“

Eine Tasse Kaffee/ Espresso mit einem Stück Mini-Schokoladenkuchen

€ 6,20