

## *Einsicht ins Ganze*

Glanrindochsenmaulsalat (16,-)

Schweinefußsalat à la Bourgogne, Wurzeln,  
Senf aus Groningen (16,-)

Glanrindleber alla veneziana (20,-)

Glanrindlungenbällchen, Kalbsbries, Glanrindherzspieß,  
frittiertes Hirn nach badischer Art, Kartoffelbrei (28,-)

Ragout von der Glanrindhaxe,  
Safranrisotto mit Gremolata, Markknochen (28,-)

Glanrindkutteln mit Lauch und Parmigiano (18,-)

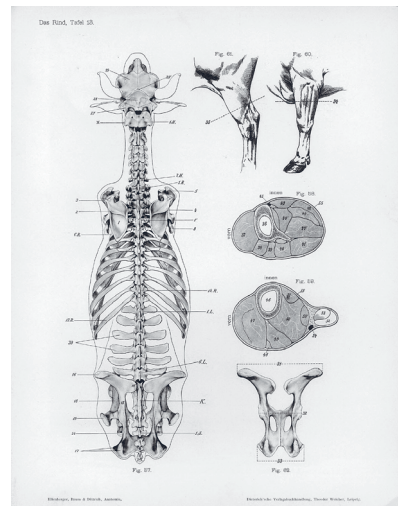
Schlachtplatte, Sauerkrautraviolo, Butterrübchen (18,-)

Dessert á la carte

als komplettes Menü

69,-

*Herr Simon hat das fünfte Mal eines seiner Glanrinder aus biodynamischer Landwirtschaft für uns schlachten lassen. In diesem Menü genießen Sie einige Innereien dieses Tieres, zusammen mit Innereien vom Kalb des „Boeuf de Hohenlohe“ und vom Schwäbisch hällischen Landschwein. Wie in unserem Restaurant üblich, stammen alle Zutaten aus biologischer Landwirtschaft.*



*gezeichnete Tafel aus  
Handbuch der vergleichenden Anatomie  
der Haustiere*

von W. Ellenberg und H. Baum  
1926