



*„Genießen ob der Tauber“ steht für Regionalität und Frische. Wir, die beteiligten Gastronomen, verarbeiten Produkte von Erzeugern aus der Region und bringen diese für Sie frisch auf den Teller.*

### **Unsere Empfehlung**

Gebratene Geflügelleber  
(Bauernhof Emmert, Feuchtwangen), mit Feldsalat und Kürbisdressing

14,50 Euro

~~~~~

Klare Suppe von der Räucherforelle (Fischzucht Sindel, Feuchtwangen)  
mit Gemüse und Olivenöl

9,50 Euro

~~~~~

Schwäbisch Hällische Blutwurst auf Federweißer-Sauerkraut  
und Röstzwiebeln

11,80 Euro

~~~~~

Rosa gebratenes fränkisches Rinderfilet mit Pfeffersauce,  
grünen Bohnen und Bratkartoffeln

28,00 Euro

~~~~~

Rothenburger Weincreme  
mit Zwetschgenröster

8,50 Euro

3-Gang-Menü  
mit Suppe/ Dessert  
46,00 Euro pro Person  
begleitende Weine  
21,50 Euro pro Menü

3-Gang-Menü  
mit Vorspeise/ Dessert  
51,00 Euro pro Person  
begleitende Weine  
21,50 Euro pro Menü

4-Gang-Menü  
mit Vorspeise/Suppe/Dessert  
58,00 Euro pro Person  
begleitende Weine  
25,50 Euro pro Menü

5-Gang-Menü  
68,00 Euro pro Person  
begleitende Weine  
29,50 Euro pro Menü