



„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

Rosa gebratenes Roastbeef von der bäuerlichen Erzeugergemeinschaft
mit Ziegenkäse im Senfmantel von der Käserei Geifertshofen
auf Tomatencarpaccio

18,50 Euro

~~~~~

Gurken-Dill Kaltschale  
mit geräuchertem Forellenfilet  
von der Fischzucht Sindel aus Feuchtwangen

7,80 Euro

~~~~~

Geschmortes Schweinebäckchen von der Metzgerei Gruber aus Spalt
mit Rahmpfifferlingen und Semmelknödeln

22,50 Euro

~~~~~

Pfirsichsüppchen mit saisonalen Früchten und Minzsorbet

10,50 Euro

3-Gang-Menü  
mit Vorspeise  
49,50 Euro pro Person  
begleitende Weine  
22,50 Euro pro Menü

3-Gang-Menü  
mit Suppe  
39,80 Euro pro Person  
begleitende Weine  
22,50 Euro pro Menü

4-Gang-Menü  
mit Sorbet  
56,00 Euro pro Person  
begleitende Weine  
26,50 Euro pro Menü