



Geniesser - Hotel

Gute Küche muss man nicht erklären. Sie schmeckt. Ganz einfach so.

Familie Häckers prämierte Küche, komponiert aus erlesenen Zutaten, versehen mit regionalen und mediterranen Akzenten, ist so unverwechselbar wie das schöne Würmtal selbst.

Lassen Sie sich von Inge Häcker und ihrem Team in den gemütlich eleganten Speisensälen oder der idyllischen Terrasse verwöhnen.

Die Tochter Claire hat von Ihren Eltern die Spitzengastronomie so gelernt, dass diese für sie ebenfalls nicht bloß Beruf sondern Berufung geworden ist und sorgt für regelmäßige Innovationen in der Säckermühle.

Für Genießer aus nah und fern ist die Säckermühle einer der attraktivsten Plätze Deutschlands!

Herzlich Willkommen und genussvolle Momente



ZUR EINSTIMMUNG

Glas Champagner „Gaston Chiquet“	0, 1 ltr.	€ 12,00
Champagnercocktail	0, 1 ltr.	€ 13,00
Glas Riesling Sekt – Reichsrat von Buhl	0,1 ltr.	€ 6,50
Glas Riesling Sekt – Reichsrat von Buhl mit Sirup von der weißen Holunderblüte	0, 1 ltr.	€ 7,00
Häckers Hausaperitif	0,1 ltr.	€ 7,00
Riesling – Sekt mit hausgemachtem Holundersaft		
Glas Prosecco	0,1 ltr.	€ 6,00
Sherry dry oder medium	5 cl	€ 4,50
<u>Alkoholfreier</u> Cocktail von Mango und Passionsfrucht	0.1 ltr.	€ 5,90



Geniesser - Hotel

HÄCKERS FEINSCHMECKERMENÜ

Kleiner Gruß aus der Küche
Landbutter und verschiedene Brotsorten
* * *

2 Jacobsmuscheln gebraten an orientalischem Couscous
mit geschmortem Fenchel und Orangen-Safransud
(16,50 Euro)

* * *

Rücken vom schwäbischen Alblamm auf Bohnenpesto,
geschmorten Aromen, Kirschtomate, Paprikagemüse
und Gnocchis
(30,50 Euro)

* * *

Ofenfrische gefüllte Profiterols mit Haselnusscrème an
beschwipsten Bienen und Bitterschokoladen-Parfait
(11,00 Euro)

Als 3 – Gang – Menü : 56,90 Euro

* * * * *

VORSPEISEN

Kleiner Salatteller	€ 4,50
Verschiedene Rohkostsalate mit Blattsalaten	€ 6,50
Pforzheimer Feldsalat mit Kracherle und Mohnöl	€ 7,00
Winterliche Salate mit hausgebeiztem schottischen Wildlachs	€ 10,50
½ Wachtel auf roten Linsen mit Balsamikojus, Bittersalaten und Wachtelspiegelei	€ 12,00
Filet von der hausgeräucherten Regenbogenforelle an Salatsträußchen und Preiselbeer – Sahnemeermettich	€ 12,00



SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	€ 5,00
Schwäbische Hochzeitssuppe	€ 7,00
Kartoffelschaumsüppchen mit Feldsalat - Pesto	€ 7,00
Wachtel – Essenz mit Wachtelei im Kräutermantel und gefüllter Knusperstange	€ 9,50

UNSERE FISCHGERICHTE

Fangfrische Regenbogenforelle aus unserem Quellwasserbecken nach Müllerin Art oder Blau, Zitronenspalten, zerlassene Butter und Kartoffele	€18,50
Schnitte vom schottischen Wildlachs auf Gurkengemüse an Senfsauce und Dillkartoffeln	€22,50

UNSERE FLEISCHGERICHTE

Karree vom Haller Jungschwein mit Jungschweinfilet an Rotweinschalotten, Wintergemüse und Bratkartoffeln	€22,50
Rücken von heimischen Milchkalb an sautierten Pilzen, Rahmsauce, Marktgemüse und hausgemachte Spätzle	€24,50
Rumpsteak (Prime Beef – Hereford Rind Irland) mit Kandamon-Gewürzbutter, Bohnen und feinen Kartoffelkrapfen	€25,00
Steak von der heimischen Rehkeule an Mischpilze, Marktgemüse, Wildpreiselbeerkompott und Haselnussspätzle	€25,50



MENÜ – FEBRUAR

Kleiner Gruß aus der Küche

Klare Suppe vom Kraichgauer Gockel mit
Gemüserauten und Safrangrießklößchen

(8,00 Euro)

* * *

Fangfrischer Bachsaibling aus unserem Quellwasserbecken auf
Perlgraupen-Risotto mit Scarmoza und Marktgemüse

(23,50 Euro)

* * *

Häckers gefülltes Weckglas
mit Mango – Passionsfrucht- Mousse und Himbeeren

(6,50 Euro)

Als 3 – Gang – Menü : 36,50 Euro

DEFTIGE GENÜSSE

Hausgemachte Rindermoulade in Spätburgunderjus
mit Gemüse-Zwiebelstreifen, Gemüse, Spätzle €14,00

Hausgemachte Maultäschle – mit Spinat- und Kalbfleischfüllung -
an Pilze in leichter Rahmsauce, Beilagensalat €14,50

Pilze in Kräuterschaum an Saisongemüse und hausgemachten
Weckknödel €16,50

Lammhäxle mit Gremolata auf Rahmpolenta und geschmorten
Kirschtomaten €17,00