

-Beispielkarte-

Abendmenü von Sabine & Jürgen Koch

Die Küchengrüssle:

Hausgebackenes Rukola Dinkelbrot, Süßmolke-Salzbutter, "Hohenloher Salatplatte"

I.

Entenleberparfait mit schwarzen Walnüssen,
Apfelkompott aus Opa's Garten und Dukatenbuchtel

II.

Zucchiniblüte mit Ricottafüllung, Kompott von Nachtschattengewächsen
Tomatenreduktion, Balsamicovinaigrette mit Weikersheimer Wildkräutersalat

zur Wahl mit

Octopus mit Togarashi gewürzt **oder** Geschwenkten Buchenraslingen mit Gartenmelde
oder Kalbsbriesröschen in Heublütenbutter

III.

Rotbarschfilet mit Cedro -Salzzitrone und Ducca gebraten, Holunderkapern
Geschmorte Gartengurken mit Bronzefenchel, dazu Dinkelbulgur „Vadouvan“
(nur als gemeinsamer Gang realisierbar)

IV.

Rinderschulter „Böff de Hohenloh“ auf 2 Arten:
„Tradition“ in Tauberschwarz geschmort & „Modern“ in Olivenöl konfiert

oder

Wachtelbrust mit Burgundertrüffeljus

oder

Odenwälder Ziegenkäse im Strudelblatt gebraten

Dazu servieren wir jeweils

Pfifferlinge, Artischocken, Selleriepüree & Erbsen, Schupfnudeln in Bröselbutter

V.

Feinste Roh- und Heumilchkäse „Selection Laurentius“
Aus Geifertshofen, Odenwald und Langenburg
Geiztraubengelee und unser Apfel-Nussbrot nach Hohenloher Hausrezept

VI.

Beschwipster Mandelbiskuit mit Kokosblütenknusper
Sommerbeeren, Schwedenmilch, Hafermilcheis & Blutorangensorbet

oder

Geeister Riegel von Steinmühlen Nougat & Valrhona Schokolade
Weikersheimer Weichselkirschen in Rosmarin-Portweinsud
Mascarponeeiscrème mit schwarzen Oliven

Dieses Menü servieren wir tischweise.

3-Gänge: Vorspeise - Hauptgang – Käse oder Dessert 75,00 €
4-Gänge mit Käse oder Dessert 93,00 € / 5-Gänge 110,00 € / 6 Gänge 126,00 €

Eine individuelle Menügestaltung führt zu veränderten Preisen.

A la carte: Vorspeisen 29,00 € Hauptgänge 42,00 €
Dessert oder Käse 20,00 €

Besondere Weinbegleitung von Sommelier Sebastian Koch 4 Gläser 49,00 / 5 Gläser 59,00