

# Abendmenü von Sabine & Jürgen Koch

Die Küchengrüsse:

Unser Rukola Dinkelbrot mit Rotwein-Schalottenbutter, "Hohenloher Salatplatte"

## I.

Artischockenvielfalt "Inspiration Schlossgarten" mit Vinaigrette "Cynar" und Wildkräutern

### Zur Wahl mit

Sternanisgebeizter Saibling **oder** Karamelisiertem Ziegenkäse **oder** Gebratene Wachtelbrust

## II.

Zanderfilet mit Meeresböhnchen gedämpft, Verjus und Leindotteröl  
Geröstetes Topinamburpüree mit Gerstenmiso

## III.

Tartar von der Wildgarnele „temperiert“, dazu Tripmadam aus unserem Weinberg  
Safran-Blumenkohl, Kräftiger Aufguss von Krustentieren mit Tandoori  
(nur als gemeinsamer Gang realisierbar)

## IV.

Filet & Schulter vom Böff de Hohenloh  
Gebraten und geschmort in Tauberschwarz

### oder

Alblammrückenfilet und Fleischkühle mit käftiger Jus und Kümmelschaum

### oder

Langenburger Schafskäse „Rabiola“ im Strudelblatt gebraten

*Dazu servieren wir jeweils*

*Geschmorter Hokkaido mit Senfkohl und Buchenraslingen*

## V.

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

## VI.

Sanddorn und Buttermilch als „Panna Cotta“ mit Boxberg Boskop  
Kornellkirschenmark, karamellierte Walnüsse, Maronenschaum und Birnensorbet

### oder

Topfenknödel vom Schrozberger Quark in Bröselschmelze  
Brombeersugo & Hafermilcheis

### **Dieses Menü servieren wir tischweise.**

3-Gänge: Vorspeise - Hauptgang – Käse oder Dessert 75,00 €

4-Gänge mit Käse oder Dessert 95,00 € / 5-Gänge 112,00 € / 6 Gänge 126,00 €

### **Dazu die ausgewählten Weine von Sommelier Sebastian Koch**

4 Gläser 39,00 € / 5 Gläser 49,00 € / 6 Gläser 59,00 €

### **Eine individuelle Menügestaltung führt zu veränderten Preisen.**

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