

Das Beste aus Hohenlohe & dem Rest der Welt

Hausgebackenes Dinkel-Rukulabrot mit Hohenloher Rotweinschalottenbutter

Kleines Küchengrüßle

I.

Fermentiertes Spessart-Forellenfilet „Matjes-Style“ Apfelkompott, Meerrettich & Tripmadam Roggenbrotknusper, Edamame, gepickelte Radieschen ,Kartoffelemulsion mit Liebstöckelöl

II.

Taube als Essenz mit Filet und Flügeln „nach Art der Hochzeitssuppe“
Schnittlauchmaultaschen und Flädle

III.

Nordsee Heilbutt mit Salzzitrone, Holunderkapern , Ducca, und Verjus
Risotto „Aquarello“ mit Erbsen & Tomaten

IV.

Hüfte und Fleischküchle vom Bio Alblamm
Wachholder-Rosmarinsöfle

oder

Jagsttaler Kalbsbäckle als Ragout in Mockturtlejus
Das Bries in Gänseblümchenbutter poeliert mit Safran-Curryschaum

dazu servieren wir jeweils

Pfifferlinge , Senfkohl ,Karotten-Ingwerpüree, Perlzwiebeln und geraspelte Burgundertrüffel
„Grüne Knöpf“

V.

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

VI.

„Pavlova“ mit Gartenbeeren und Sauerrahmeis,Kornelkirschensorbet
Vanilleschaum & Vogelmiere

Dieses Menü wird tischweise in der Reihenfolge der Gänge serviert

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

4-Gänge mit Käse oder Dessert 97,00 € / 5-Gänge 115,00 € / 6 Gänge 129,00 €

Weinbegleitung ab 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 44,00 € Dessert oder Käse 20,00 €

Dieses Menü wird gekocht von Tomy Schäfer, Sabine & Jürgen Koch