

# Das Beste aus Hohenlohe & dem Rest der Welt

Hausgebackenes Dinkel-Rukulabrot mit Hohenloher Rotweinschalottenbutter

Kleines Küchengrüßle

## I.

Artischockenvielfalt „Inspiration Schlossgarten“

Bittersalate mit Vinaigrette „Cynar“, Weikersheimer Bucheckern

### Zur Wahl mit

Kaltgeräucherter Seesaibling **oder** Oktopus mit Togarashi **oder** karamelisierter Ziegenkäse

## II.

Geräuchertes Eigelb im Kartoffelschaum mit Kaviar „Aquitaine“

## III.

Wallerfilet „Schöne Winzerin“ mit geschmolzenem Kalbskopf und glasierten Trauben  
Silvanerschaum, Krustentiersud & Fasskraut

## IV.

Wachtelbrüstchen und Entenleber mit getrüffelter Kalbshaxenjus

### oder

Rinderschulter „Böff de Hohenloh“ auf 2 Arten:

„Tradition“ in Tauberschwarz geschmort, „Modern“ in Olivenöl konfiert

### oder

Gebratene Tomaten-Tofuterrine mit Ricotta souffliert, Tomatenreduktion

### dazu servieren wir jeweils

Buchenraslinge, Senfkohl, Hokkaido-Kürbispüree, Perlzwiebeln & geraspelte Belper Knolle

Bamberger Hörnle im Vadouvan-Buttersud

## V.

Feinste Roh- und Heumilchkäse „Selection Laurentius“

Aus Geifertshofen, Odenwald und Langenburg

Geiztraubengelee und unser Apfel-Nussbrot nach Hohenloher Hausrezept

## VI.

„Kleine Birne im Herbst“

Im Holundersud pochiert, gefüllt mit Gianduja, Weikersheimer Haselnüssen & Bibeleskäs

Sagosuppe mit Mokka duft, Maroneneis & Birnensorbet

### oder

Gesalzenes Karamelleis mit gepopptem Amaranth

Feigensalat mit Granatapfel, Grapefruitfilets & Mandelkeks

### Dieses Menü wird tischweise in der Reihenfolge der Gänge serviert

3-Gänge: Vorspeise - Hauptgang – Käse oder Dessert 79,00 €

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

Weinbegleitung tischweise 4 Gläser 49,00 € 5 Gläser 59,00 € 6 Gläser 69,00 €

### 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