

## Das Beste aus Hohenlohe & dem Rest der Welt

Hausgebackenes Dinkel-Rukulabrot mit Hohenloher Rotweinschalottenbutter

Kleines Küchengrüße

### I.

Fränkischer Spargel in Champagner-Estragonvinaigrette mit Frühlingssalat

**zur Wahl mit**

Gegrillter Entenleber **oder** Gebackenem Kalbskopf  
**oder** gezupfter Kräutersaitling

### II.

Adlerfisch mit Rhabarberchutney

Pfefferkraut, gepickelte Eiszapfen und Bärlauchsud

### III.

Geräuchertes Eigelb im Kartoffelschaum

Jakobsmuschel und „Imperial“ Kaviar

### IV.

Duo vom Hohenloher Kalb

Geschmorte Bäckle als Ragout und konfierter Tafelspitz in Trüffeljus

**oder**

Rückenfilet und „Ragù“ vom Reh aus Karlsberger Jagd

**oder**

Flan von Bibeleskäs und roter Bete, Waldpilzstrudel mit Röstgemüse -Trüffel Fond

**dazu servieren wir jeweils**

Geschmorte Chicoreè mit Frühspinat & Perlzwiebeln

Kartoffel-Limonenpüree

### V.

Feinste Roh- und Heumilchkäse „Selection Laurentius“

Aus Geifertshofen, Odenwald und Langenburg

Tauberhasen Geiztraubengelee und unser Apfel-Nussbrot nach Hohenloher Hausrezept

### VI.

Hohnardter Quarkknödel mit Giandujafüllung, Maroneneis

Rhabarber-Erdbeermelange mit Zitronenmelisse und Holunderblütenkrem

**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 99,00 € / 5-Gänge 119,00 € / 6 Gänge 136,00 €

**Eine individuelle Menügestaltung führt zu veränderten Preisen**

**A la carte:** Vorspeisen 30,00 € Hauptgänge 46,00 € Dessert oder Käse 22,00 €

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