

Das Beste aus Hohenlohe & dem Rest der Welt

Hausgebackenes Dinkel-Rukulabrot mit Hohenloher Rotweinschalottenbutter

Kleines Küchengrüßle

I.

Grünpargel mit Artischockenkompott „Barigoulè“
Erfrischendes Salátle von Sellerie, Zitrone und Blattpetersilie

zur Wahl mit

Gebratenem Kalbskopf **oder** Oktopus „Togarashi“
oder karamellisiertem Ziegenkäse

II.

Heilbuttfilet mit fermentierten Rettich, Bärlauch und Orangenöl
Riebele mit Gulaschwürze und Rahmgurken

III.

Krustentiersuppe mit Garnelen, Edamame und Schnittlauchmaultäschle

IV.

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

Rückenfilet vom Reh und Wildbratwürstle aus Karlsberger Jagd, Kornelkirschensoße
oder

Waldpilzstrudel mit eingelegten Kräuterseitlingen und Röstgemüse -Trüffel Fond
dazu servieren wir jeweils

Erbsen, weiße Rüben, Radieschen und Baumpilze
Schrozberger Quarknocken in Bröselbutter

V.

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

VI.

„Kirschen, Bier und Salzkaramell“
Kirschen & Sorbet mit Porter, Mandelküchle „Financier“, gesalzenes Karamelleis & Popcorn

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 & Jürgen Koch