

Das Beste aus Hohenlohe & dem Rest der Welt „Unverbindliche Beispielkarte“

Hausgebackenes Dinkel-Rukulabrot mit Hohenloher Rotweinschalottenbutter
Kleines Küchengrüßle

I.

Aubergine und Mais mit Raz el Hanout in orientalischer Anmutung
Wiesenkräuter in Balsamicovinaigrette und Weikersheimer Bucheckern

Zur Wahl mit:

Oktopus „Togarashi“ **oder** gebackener Entenleber **oder** karamelisierter Ziegenkäse

II.

Islandkabeljau aus dem Limonendampf mit fermentiertem Rettich
Riebele mit Gulaschgewürz, Rahmgurken mit Hällischem Coppaknuser

III.

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

oder

Rosa gebratene Keule & Fleischküchle vom Bio-Alblamm gebadet in schwarzem Gold

oder

Waldpilzstrudel mit eingelegten Kräuterseitlingen und Röstgemüse -Trüffel Fond

dazu servieren wir jeweils

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

IV.

Feinste Roh- und Heumilchkäse „Selection Laurentius“

Aus Geifertshofen, Odenwald und Langenburg

Tauberhasen Geiztraubengelee und Apfel-Nussbrot nach Hohenloher Hausrezept

V.

„Kirschen, Bier und Salzkaramell“

Kirschen & Sorbet mit Porter, Mandelküchle „Financier“, gesalzene 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 121,00 € / 6 Gänge 139,00 €

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