



Das Beste aus Hohenlohe & dem Rest der Welt

„Unverbindliche Beispielkarte“

Hausgebackenes Dinkel-Rukulabrot mit Hohenloher Rotweinschalottenbutter

Kleines Küchengrüßle

I.

Entenleberterrinen „vrai“ mit schwarzen Walnüssen
Schätze aus dem Einmachkeller und Dukatenbuchteln

II.

„Skrei“, Winterkabeljau aus dem Limonendampf mit Salzzitrone, Holunderkapern und Ducca
Risotto „Aquarello“ mit Roter Beete und Vulkanspargel „Puntarelle“

III.

Wildgarnelen als Tartar temperiert
Griesnockerl und Artischockenragout „Barigoulé“
Kräftiger Hummeraufguss

IV.

Perlhuhnbrust „Label Rouge“ mit Buchenraslingen und Perigord-Trüffeljus
oder
Hüfte und Fleischküchle vom Bio-Alblamm
oder
Waldpilzstrudel mit Röstgemüse-Trüffeljus

Dazu servieren wir jeweils
Kohlsprossen, Schwarzwurzeln und Sellerie-Pastinakenpüree
Grüne Knöpf

V.

Geflämmtter Ziegenkäse
Birnenkompott, Quitten, als Mark und „Speck“

VI.

„Winter-Trifle“
Ricottamousse mit Tauberhasen Honig und schwarzen Oliven
Mandelbiskuit mit Agrumen, Yuzusorbet und Blutorangenschäum

Unsere „Streuselchen“ & Hausgemachte Schokolade

Dieses Menü wird tischweise in der Reihenfolge der Gänge serviert

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

4-Gänge mit Käse oder Dessert 99,00 € / 5-Gänge 121,00 €

Käse dazu 12,00 €

Eine individuelle Menügestaltung führt zu veränderten Preisen
A la carte: Vorspeisen 30,00 € Hauptgänge 46,00 € Dessert 22,00 €

Dieses Menü wird gekocht von Jürgen & Sabine Koch