

Das Beste aus Hohenlohe & dem Rest der Welt

Hausgebackenes Dinkel-Rukulabrot mit Hohenloher Rotweinschalottenbutter

Kleines Küchengröße

I.

Fränkischer Spargel in Champagnervinaigrette mit Wildkräutersalat aus Eigensammlung
zur Wahl mit

Gegrillter Entenleber **oder** Mozzarella „Bufala“ mit Fichtennadelpesto
oder Sternanisgebeizter Eismeerforelle

II.

Fränkisches Welsfilet mit Rhabarberchutney und Tripmadam
Pfefferkraut, gepickelte Eiszapfen und Bärlauchsud

III.

Garnele als Tartar „temperiert“, kräftiger Aufguß von Krustentieren & Tandoori
Artischockenkompott „Barigoulè“, Grießnockerl
- Nur als gemeinsamer Gang realisierbar -

IV.

Filet & Schulter vom „Böff de Hohenloh“ Gebraten und Geschmort in Tauberschwarz
oder

Duo vom Jagsttaler Kalb

Eingemachte Bäckle und gebackener „Presskopf“ mit Trüffeljus
oder

Rückenfilet und „Ragù“ vom Reh aus Karlsberger Jagd
oder

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

Geschmorten Chicoreè mit Frühspinat, Radieschen und Weikersheimer Bucheckern
„Grüne Knöpf“

V.

Feinste Roh- und Heumilchkäse „Selection Laurentius“
Aus Geifertshofen, Odenwald und Langenburg

Tauberhasen Geiztraubengelee und unser Apfel-Nussbrot nach Hohenloher Hausrezept

VI.

„Feld, Wald & Wiese im Frühsommer“

Quarkküchle, Waldmeister-Buttermilchschaum und Erdbeeren mit Holunderblütengelee
Hafermilcheis mit Schokoladenerde

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 Tobias Dittrich, Tomy Schäfer & Jürgen Koch