

Das Beste aus Hohenlohe & dem Rest der Welt

Die Besondere Aperitifempfehlung:

« Pierre Gimonet » Brut Cuis 1^{er} Cru 0,1l 19,50 €

Hausgebackenes Dinkel-Rukulabrot mit Tauberschwarz-Schalottenbutter
Kleines Küchengrüßle

I.

Gehobelter Fenchel in Champagnermarinade
Kompott von Nachtschattengewächsen, Taggiasca Oliven & Dörrtomaten
Wildkräuter in Birnen-Balsamicovinaigrette mit Bucheckern

zur Wahl mit

Oktopus „Togarashi“ **oder** Gefülltem Wachtelkeulchen
oder Mozzarella „Bufala“

II.

Zander mit Misoglasur und Löwenzahnkapern im Silvanersud
Gersotto mit Buchenraslingen und Erbsen

III.

Taube als Essenz mit Brust und gefüllte Flügel „nach Art der Hochzeitssuppe“
Schnittlauchmaultäschle und Flädle

IV.

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

oder

Kalbsbries und Kopf im Safran-Currysud und getrüffeltes Mockturtlejus
oder

Waldpilzstrudel mit Rote Beete Ricottaflan und Trüffelrahmsößle

Dazu servieren wir jeweils

Pfifferlinge, Wilder Brokkoli, Karotten-Kardamonpüree und Belper Knolle
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.

„Sommer Pavlova“
Aprikosenragout und Fränkische Blaubeeren
Sauerrahmeis, Himbeer-Hasisorbet

Zum Kaffee

Unsere „Streuselchen“ & Koch's Chocolaterie

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 136,00 €

Eine individuelle Menügestaltung führt zu veränderten Preisen

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

Dieses Menü wird gekocht von Tobias Dittrich, Sabine & Jürgen Koch