

# Das Beste aus Hohenlohe & dem Rest der Welt

## Die Besondere Aperitifempfehlung:

« Kir Laurentius » Hausgemachter Quittenlikör mit Kerner Sekt Brut 11,00€

Hausgebackenes Dinkel-Rukulabrot mit Tauberschwarz-Schalottenbutter  
Kleines Küchengrüßle

### I.

Chioggia Rübe auf 2 Arten in Champagnermarinade  
Sanddorn „Cumberland“, Wildkräutersalat

#### Zur Wahl mit

Mozzarella „Bufala“ **oder** Sternanisgebeizter Fjordforelle  
**oder** Knusprigem Schwäbisch Hällischem Spanferkelbauch

### II.

Kaubeljaufilet mit Misoglasur und Löwenzahnkapern im Silvanersud  
Steinpilzgersotto mit Erbsenschoten und Dörrtomaten

### III.

Kalbskopf mit kräftigem Krustentieraufguss und Tandoori  
Grießnockerl, Wurzelgemüse mit Girsch und Sesam-Öl

### III.

Schafelstück und Bäckle vom „Böff de Hohenloh“  
Gebraten & geschmort in Tauberschwarz

#### **oder**

Rücken und Fleischküchle vom Thüringer Hirsch  
Trüffeljus mit schwarzen Walnüssen

#### **oder**

Rote Beete Ricottaflan mit karamellisiertem Ziegenkäse und Trüffelrahmsößle

#### **Dazu servieren wir jeweils**

Buchenraslinge, Senfkohl, Kürbispüree und Belper Knolle  
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.

Schokoladenwürfel „Madagaskar“  
Tauberhasen Honig, Cashewnüsse und Mokkaeis  
Fränkisches Zwetschgenragout, Brombeersorbet und Joghurt-Limonenschaum

#### **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 139,00 €

#### **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**