

Das Beste aus Hohenlohe & dem Rest der Welt

Die Besondere Aperitifempfehlung:

Pinot Rosé Cremant, Baden Weingut Benz 0,1 l 11,00€

Hausgebackenes Dinkel-Rukulabrot, Gesalzene Heumilch Bio-Molkenbutter
Kleines Küchengrüßle „Jagsttaler Salätle“

I.

Spessart-Forelle „Matjes-Style“, Apfelkompott von Streuobstwiesen, Meerrettich
Kartoffelemulsion, Brunnenkresse, Edamame, gepickelte Radieschen

oder

Entenleberterrinen „Vrai“, schwarze Walnüsse, Dukatenbuchteln
Schätze aus dem Einmachkeller, Auslesegelee

II.

„Hollerküchle“ vom Seeteufel, Silvanerschaum
„Gersotto“ mit Feldsalat und Bärlauch

III.

Tartar von der Wildgarnele „temperiert“, Grießnockerl & Lauch
Kräftiger Aufguss von Krustentieren mit Kokos und Tandoori

IV.

Ochsenschlepp mit Steinpilzfüllung, Filet vom „Böff de Hohenloh“
Tauberschwarz-Schalottensoße

oder

Vom Jagsttaler Kalb: Geschmorte Haxe in Mockturtlejus
„Tete de veau“ mit Safranschaum, Bries in Gänseblümchenbutter poeliert

oder

Rote Beete Ricottaflan mit geräuchertem Eigelb und Trüffelrahmsößle

Dazu servieren wir jeweils

Wilder Spargel, Erbsenpüree, Pfifferlinge, gehobelte Urkarotten
Schupfnudeln in Gewürzmilch

V.

Feinste Roh- und Heumilchkäse „Selection Laurentius“
Aus Geifertshofen, Odenwald und Langenburg
Tauberhasen Geiztraubengelee, Apfel-Nussbrot nach Hohenloher Hausrezept

VI.

Buttermilch & Waldmeister als „Panna Cotta“
Fränkische Beeren, Wiesenkräuter, Mangosorbet
Gepuffter Amaranth vom Hof Luisgarde & Roggenknusper

Zum Kaffee

Unsere „Streuselchen“ & Koch's Chocolaterie

Dieses Menü wird tischweise in der Reihenfolge der Gänge serviert

3-Gänge: Vorspeise - Hauptgang – Käse oder Dessert 85,00 €

4-Gänge mit Käse oder Dessert 105,00 € / 5-Gänge 128,00 € / 6 Gänge 145,00 €

Eine individuelle Menügestaltung führt zu veränderten Preisen

A la carte: Vorspeisen 30,00 € Hauptgänge 48,00 € Dessert/Käse 24,00 €

Gekocht von Thi An Vi, Arjon Rama, Alwin Stephen, Sabine & Jürgen Koch