

## **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 Küchengröße

#### **I.**

Ofengeschmorte Tomate „absolut fränggisch“ mit Kaffeeöl & Bucheckern  
Aubergine & Mais mit Portulak & Raz el Hanout

#### **Zur Wahl mit**

Schwäbisch Hällischem Spanferkelbauch **oder** Konfiertes Wildgarnele  
**oder** Karamelisiertem Ziegenkäse

#### **II.**

Seehechtfilet „fast wie Grenobler Art“ mit Misoglasur, Salzzitrone & Holunderkapern  
Silvanergersotto mit Krustentierschaum

#### **III.**

Essenz vom Karlsberger Reh „als Festtagssuppe“  
Gemüsemaultäschle, Grießnockerl, Flädle

#### **IV.**

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

#### **oder**

Vom Jagsttaler Kalb: Medaillon vom Rücken in Mockturtlejus  
„Tete de veau“ mit Safran-Curryschaum, Bries in Gänseblümchenbutter poeliert

#### **oder**

Konfierte Artischockenherzen mit Trüffelrahmsöße

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

Pfifferlinge, Erbsen, weiße Rüben, gehobelte Jungkarotten  
Schrozberger Quarknocken in Bröselbutter

#### **V.**

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

#### **VI.**

Ragout vom Weinbergspfirsich mit Mandelbiskuit und „Burrata Bufala“  
Brombeersorbet und Bronzefenchel

#### **Zum Kaffee**

Unsere „Streuselchen“ & Koch's Chocolaterie

#### **Dieses Menü wird tischweise in der Reihenfolge der Gänge serviert**

3-Gänge: Vorspeise - Hauptgang – Käse oder Dessert 87,00 €

4-Gänge mit Käse oder Dessert 109,00 € / 5-Gänge 132,00 € / 6 Gänge 152,00 €

#### **Eine individuelle Menügestaltung führt zu veränderten Preisen**

**A la carte:** Vorspeisen 32,00 € Hauptgänge 49,50 € Dessert/Käse 25,00 €

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