

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

I.

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

Zur Wahl mit

Karamellisiertem Ziegenkäse **oder** Sternanisgebeizter Fjordforelle
oder Knusprigem Schwäbisch Hällischem Spanferkelbauch

II.

Seehechtfilet fast wie „Grenobler Art“ mit Misoglasur, Salzzitrone & Holunderkapern
Silvanergersotto mit Senfkohl, Schalottensud mit Forellenkaviar

III.

Artischocken-Steinpilzragout, Garnelen mit Mauerpfeffer „Tripmadam“
Würziger Aufguss von Krustentieren

IV.

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

oder

Medaillon, Haxe & Zunge vom Jagsttaler Kalb, Mockturtlejus, Safran-Curryschaum

oder

Schafskäse „Rabiola“ im Strudelblatt

Dazu servieren wir jeweils

Buchenraslinge, Süßkartoffelstampf mit Schnittlauch, Romanesco
Schrozberger Quarknocken in Bröselbutter

V.

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

VI.

Tartelette vom Boskop-Apfel mit Salzkaramell
Schokoladensorbet „Original Beans“ & Mascarponeeis mit „Edelweiß“

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