

Apéritif & Drinks

Rosé Sekt Brut Schlosskellerei Affaltrach	0,1 l	6.50
Kir Royal klassisch ⁴ oder mit Verrenberger Weinbergpfirsichlikör ⁴	0,1 l	7.50
Gin - Spritzz mit Himbeere ⁴	4 cl	8.50
Menorca Gin / Schwarzwälder Tonic / Limette / Rosmarin	4 cl	9.50
Aperol Spritzz ⁴	4 cl	8.00
Campari ⁴ Soda / Orange	4 cl	6.50
Landhaus Cocktail		7.50
Holunderbeere - Birne - Zitrone (alkoholfrei)	0,3 l	5.50

Die Gerichte unserer Küche reduzieren sich auf das Wesentliche.

„Wahrheit, Einfachheit und Natürlichkeit sind allein die festen Säulen wahren Glücks!“
(Heribert Rau, deutscher Schriftsteller und Theologe, 1813 – 1876)

Hohenlohe - unser Land

 „Ladys Cut“ / „Mens Cut“

Der heimische Schweinerücken mit eingelegtem Schafkäse überbacken / Pflücksalate	18.00	/	22.00
Gefülltes Rahmschnitzel vom Schweinefilet mit Serranoschinken gebraten am besten die Sauce löffeln! Mit Waldpilzen und geschmälzten Spätzle	21.00	/	25.00
Zwiebelrostbraten in Lembergersauce mit Maultasche Tradition schlechthin - mit Rahmlauch und Landhaus Bounzeli	26.50	/	30.50

Das Produkt ist der Star!

Filet vom Arctic See Saibling / Bouillabaisse Schaum	29.00 / 35.00
Striploin - Rumpsteak - Imperial Prime Beef / getrüffeltes Kalbsjus (Die Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht)	180g 35.00 / 250g 40.00 / 350g 44.00
Dry aged Filet vom Tegernseer Rind / getrüffeltes Kalbsjus (Die Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht)	160g 39.00 / 200g 44.00 / 250g 47.00

Dazu

Frühlingsgemüse
Tomaten Polenta / Kleine Rosmarin-Kartoffeln

Oder

Frühlingsgemüse
Fettuccine / Bärlauchpesto

Genuss seit
1963

Schön, daß wir Sie mit unserer leichten Küche verwöhnen dürfen
Es beginnt mit bestem Brothandwerk

Hohenlohisch-mediterrane Tapas

Pflücksalate / Rhabarber Tabouleh / Himbeere ^{vegi} 10.50

Pata Negra / Champignon Bruschetta / Kresse 15.00

Call it Antipasti / Champignon Bruschetta / Kresse / ^{vegi} 13.00

Portwein Feige / Ziegenkäse / Kürbiskern / Keltenhof Wildkräuter ^{vegi} 15.50

Bärlauch Süppchen / Burrata / Süßkartoffel ^{vegi} 11.00

Bouillon / ... und was alles so nei ghört ^{vegi möglich} 10.50

Entenleber auf der Erbse / Zuckerschote / Kerbel / Dinkel 19.50

Frühlingsgefühle

Seeteufel

Schwarzer Venere Risotto / Yuzu Schaum
„Meeresböhnchen“ / Mango / Granatapfel
ohne Seeteufel ^{Vorspeise} 19.00 / ^{Hauptgericht} 24.00
mit Seeteufel ^{Vorspeise} 29.00 / ^{Hauptgericht} 35.00

Seeteufel

Fettuccine / Bärlauchpesto / Keltenhof Wildkräuter / Tomatensugo ^{vegi}
ohne Seeteufel ^{Vorspeise} 19.00 / ^{Hauptgericht} 24.00
mit Seeteufel ^{Vorspeise} 29.00 / ^{Hauptgericht} 35.00

Wir kochen ohne Geschmacksverstärker!

Für Fragen wegen Allergenen wenden Sie sich bitte an unsere freundlichen und kompetenten Mitarbeiter.