

Gemusst seit
1963

Unsere Küche reduziert sich auf das Wesentliche.

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

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 - Spritz mit Himbeere ⁴	4 cl	8.50
Menorca Gin / Schwarzwälder Tonic / Limette / Rosmarin	4 cl	9.50
Aperol Spritz ⁴	4 cl	8.00
Campari ⁴ Soda / Orange	4 cl	6.50
Landhaus Cocktail		7.50
Van Nahmen Frucht Secco Apfel-Quitte (alkoholfrei)	0,1 l	6.50
Holunderbeere - Birne - Zitrone (alkoholfrei)	0,3 l	5.50

Wir beginnen mit bestem Brothandwerk

Lavasalz / geschroteter Pfeffer / Butter / Escornalbou Olivenöl

Landhaus Tapas – die Essenz des Kochens und des Geschmacks

Taggiasca Oliven in Olivenöl *vegan* 5.00

Pflücksalate in Schwarzwälder Theo Balemansam Essig *vegan* 7.00

Bruschetta / Champignons / Kresse *vegan* 6.00

Ziegenkäse Panna cotta / Mai Rübchen / Gartenkräuter *vegi* 8.50

Spargelsuppe mit Hohenloher Kernöl / süß-salzige Kerne *vegi* 8.50

Gemüse Tatar / Zitronen Ajoli / wilder Rucola *vegan* 8.00

Getrüffelter-Parmesan Tartufo / Umami Pilze *vegi* 9.50

3 gebratene Wildgarnelen / Fenchel / Harissa Ajoli 10.50

Pata Negra / Salzzitrone 9.00

Landhaus Maultasche / rote Riesling Zwiebel / Liebstöckel 8.00

Hohenlohe - unser Land

kleiner Hunger / großer Hunger

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	22.00 / 26.00
Zwiebelrostbraten in Lembergersauce mit Maultasche Tradition schlechthin - mit Rahmlauch und Landhaus Bounzeli	27.50 / 31.50

Das Produkt ist der Star

Kanadischer Hummerschwanz / Bouillabaisse Schaum	halb 34.00 / ganz 44.00
See Saiblingfilet / Bouillabaisse Schaum	klein 29.00 / groß 34.00
Striploin - Rumpsteak - Imperial Prime Beef / Pfefferjus <small>(Die Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht)</small>	180g 35.00 / 250g 40.00 / 350g 44.00
Dry aged Filet vom Tegernseer Rind / Pfefferjus <small>(Die Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht)</small>	160g 39.00 / 200g 44.00 / 250g 47.00

Dazu servieren wir:

Risotto „Gartengrün“ / 3 mal Karotte / Brennessel Pesto / Burrata
oder
Spargelragout / blaue Kartoffel / Schnittlauchbutter

Vegetarisches

Risotto „Gartengrün“ / 3 mal Karotte / Brennessel Pesto / Burrata
Zwischengericht 19.00 / Hauptgericht 24.00

Landhaus Schlutzkrופן / Gorgonzola / Bovenzenweiler grüner Spargel / Tomate
Zwischengericht 19.00 / Hauptgericht 24.00

Sie hätten Lust auf ein Gericht, das nicht auf der Karte steht? Bestimmt können wir helfen.
Fragen Sie doch einfach unser Service Team.

Wir kochen ohne Geschmacksverstärker!
Auch für Fragen wegen Allergenen wenden Sie sich bitte an unsere freundlichen
und kompetenten Mitarbeiter.