



Man soll nicht mit dem Essen spielen.

DOCH !

Herzlich willkommen bei uns im Landhaus Hohenlohe

Apéritif & Drinks

Chardonnay Sekt Brut oder Rosé Brut, Dr. Baumann, Schloss Affaltrach	0,1 l	8,50
Landhaus Cocktail		10,50
Apfel Wermut Wehmut, Manufaktur Geiger	5 cl	8,50
Gin Spritzz / Aperol Spritzz		9,50
Sherry medium / dry	5 cl	6,00
Alkoholfrei		
Ostalb Erfrischerling Kombucha	0,33 l	6,00
Heidelbeere & Lavendel / Himbeere & Rhabarber / Aprikose & Tonkabohne		
Frucht Secco Van Nahmen	0,1 l	7,00
Hohenloher Birne / Tonic / Ingwer		6,00

Unsere Jahreszeiten-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)

Wir beginnen mit bestem Brothandwerk & Landhaus Tapas

Die Menüs

„Vegetarische“ Genuss-Momente in 3 Gängen 70,00
Vorspeise *vegi* ⚡ / Hauptgericht *vegi* ⚡ / Dessert oder Käse *vegi* ⚡

„Vegetarische“ Genuss-Momente in 4 Gängen 85,00
2 Vorspeisen *vegi* ⚡ / Hauptgericht *vegi* ⚡ / Dessert oder Käse *vegi* ⚡

Genuss-Momente in 3 Gängen 74,00
Vorspeise nach Wahl / Hauptgericht nach Wahl / Dessert oder Käse *vegi* ⚡

Genuss-Momente in 4 Gängen 90,00
2 Vorspeisen nach Wahl / Hauptgericht nach Wahl / Dessert oder Käse *vegi* ⚡

Vorspeisen

Tatar von Ofen Rote Beete / Apfel / Creme de Bresse / Meerrettich / Walnuss	<i>vegi</i>		22
dazu gebeizter Purpur Lachs	26		
Gänseleber Praline / Quitte / Aronia & Schlehe	25		
Tropea Zwiebel / Ochsenschwanz / Zwiebel Essenz	23		
Tropea Zwiebel / Gemüse-Pilz Duxelles / Zwiebel Essenz	<i>vegi</i>		23
Knusprige Landhaus Ravioli / Bio Hofburk Pilze	<i>vegi</i>		25
Maronenschaum / Granatapfel			

Hauptgerichte

Gefülltes Rahmschnitzel vom Schweinefilet / Serranoschinken	^{Hohenlohe DNA}
Hofburk Bio Pilze / geschmälzte Spätzle	
35	
Zwiebelrostbraten / Lembergersauce / Maultasche	^{Hohenlohe DNA}
Rahmlauch / Landhaus Bounzeli	
vom Rinderrücken	37
vom Färsenfilet 42 (Aufpreis im Menü 4,-)	
Kürbis Schlutzkrapfen / Gemüse Curry / Clementine	<i>vegi</i>
	35
dazu rosa gebratene Entenbrust	40
dazu Garnelen	40
dazu See-Saibling Filet	40
Knusprige Landhaus Ravioli / Bio Hofburk Pilze	<i>vegi</i>
	
Maronenschaum / Granatapfel	
35	

Das süße Vergnügen

Espresso / Kürbis Crème Brûlée / Hohenloher Brand	<i>vegi</i>		
16			
Maronen Cassata / Hagebutte / Quitte	<i>vegi</i>		^{Hohenlohe DNA}
17			
Grieß Schnitte / Punsch Kirschen / Tonkabohnen-Kakao- Sorbet	<i>vegi</i>		^{Hohenlohe DNA}
18			

Käse

Langenburger Roque bleu / Rudolfsberger Mirabellen Chutney	<i>vegi</i>		^{Hohenlohe DNA}
18			

Wir kochen ohne Geschmacksverstärker!

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