



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  / Hauptgericht  / Dessert oder Käse 

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

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

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


Vorspeisen

Tatar von Ofen Rote Beete / Apfel / Creme de Bresse / Meerrettich / Walnuss ^{vegi}  22
dazu gebeizter Purpur Lachs 26

Gänseleber Praline / Quitte / Aronia & Schlehe 25

Tropea Zwiebel / Ochsenchwanz / Zwiebel Essenz 23


Tropea Zwiebel / Gemüse-Pilz Duxelles / Zwiebel Essenz ^{vegi}  23


Knusprige Landhaus Ravioli / Bio Hofburk Pilze ^{vegi}  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 ^{vegi}  35
dazu rosa gebratene Entenbrust 40
dazu Garnelen 40
dazu See-Saibling Filet 40

Knusprige Landhaus Ravioli / Bio Hofburk Pilze ^{vegi} 
Maronenschaum / Granatapfel
35

Das süße Vergnügen

Espresso / Kürbis Crème Brûlée / Hohenloher Brand ^{vegi}  16

Maronen Cassata / Hagebutte / Quitte ^{vegi}  ^{Hohenlohe DNA}
17

Griß Schnitte / Punsch Kirschen / Tonkabohnen-Kakao- Sorbet ^{vegi}  ^{Hohenlohe DNA}
18

Käse

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

Wir kochen ohne Geschmacksverstärker!

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