



Man soll nicht mit dem Essen spielen.

DOCH !

Herzlich willkommen bei uns im Landhaus Hohenlohe

Apéritif & Drinks

Rosé Sekt Brut Schlosskellerei Affaltrach	0,1 l	7,00
Aperol Spritzz ⁴ / Gin Spritzz mit Himbeere	4 cl	8,50
Campari ⁴ Soda / Orange	4 cl	6,50
Landhaus Cocktail		7,50
Menorca Gin / Schwarzwälder Tonic / Limette / Rosmarin	4 cl	9,50
Apfel Wermut „Wehmut“, Manufaktur Geiger	5 cl	7,50

Alkoholfrei

Schwäbischer Wiesenobst Cider Rosé, Manufaktur Geiger	0,33 l	6,00
Schwäbischer Wiesenobst Cider weiß, Manufaktur Geiger	0,33 l	6,00
Van Nahmen Apfel-Johannisbeere-Himbeere (alkoholfrei)	0,1 l	6,50
Holunder - Limette (alkoholfrei)	0,3 l	6,00
Hohenloher Birne / Ingwer / Tonic (alkoholfrei)	0,3 l	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 60,00 
Vorspeise nach Wahl / Hauptgericht  / Dessert oder Käse 

„Vegetarische“ Genuss-Momente in 4 Gängen 72,00 
2 Vorspeisen nach Wahl / Hauptgericht  / Dessert oder Käse 

Genuss-Momente in 3 Gängen 73,00
Vorspeise nach Wahl / Hauptgericht nach Wahl / Dessert oder Käse 

Genuss-Momente in 4 Gängen 88,00
2 Vorspeisen nach Wahl / Hauptgericht nach Wahl / Dessert oder Käse 

Vorspeisen

- Kohlrabi / Ziegenkäse / Gartenkräuter / Salzzitrone ^{vegi}  18,00
+ Wildgarnele 23,00
- Fränkischer Spargel / Kräuter Salsa / Cashew ^{vegi}  18,00
+ gebeizter Seesaibling 21,00
- Landhaus Ravioli / Tomate / Burrata / Basilikum / Belper Knolle 20,00
-

Hauptgerichte

- Gereifter Carnaroli Risotto / Waldkräuter / Burrata / Tomaten / Olivenöl ^{vegi}  30,00
- Gefülltes Rahmschnitzel vom Schweinefilet mit Serranoschinken gebraten ^{Hohenlohe DNA}
Waldpilze / geschmälzte Spätzle 33,00
- Zwiebelrostbraten in Lembergersauce mit Maultasche ^{Hohenlohe DNA}
Rahmlauch / Landhaus Bounzeli 37,00
- Kalbsleber / Thymian / Gewürzaprikose / wilder Brokkoli
Piemontaiser Haselnüsse / Mini Grenailles 42,00
- Steinbutt & Muscheln / Weizen-Caponata / gerösteter Bovenzenweiler Spargel
knusprige Aubergine 42,00
- Kotelett vom Iberico Schwein / Weizen-Caponata / gerösteter Bovenzenweiler Spargel
knusprige Chorizo 42,00
- Prime Beef Strip Loin / Mini Grenailles / gerösteter Bovenzenweiler Spargel
Pfeffer-Ajoli 47,00
-

Das süße Vergnügen

- Espresso / Weiße Mokka - Crème Brûlée / Hohenloher Brand ^{vegi}  14,00
- Karamellisierte Apfelküchle / Miniorangen / Schildampfer-Joghurt Eis ^{vegi}  13,00
- Mandel Mille Feuille / Mascarpone / Rhabarber / Himbeere ^{vegi}  17,00

Käse

- Parmesan Tartufo / Belper Knolle / fermentiertes Rotkraut ^{vegi}  17,00

Sie hätten Lust auf ein Gericht, das nicht auf der Karte steht? Bestimmt können wir helfen.

Wir kochen ohne Geschmacksverstärker!

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