



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 Spritz ⁴ / Gin Spritz mit Himbeere	4 cl	8,50
Campari ⁴ Soda / Orange	4 cl	6,50
Landhaus Cocktail		8,50
Menorca Gin / Schwarzwälder Tonic / Limette / Rosmarin	4 cl	9,50
Apfel Wermut „Wehmut“, Manufaktur Geiger	5 cl	7,50
Landhaus Negroni		8,50
Limoncello Spritz		8,50

Alkoholfrei




Schwäbischer Wiesenobst Cider Rosé, Manufaktur Geiger	0,33 l	6,00
Schwäbischer Secco, Manufaktur Geiger	0,1 l	6,50
Holunder - Limette – Minze	0,3 l	6,00
Hohenloher Birne / Rhabarber / Tonic	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 71,00
Vorspeise nach Wahl / Hauptgericht nach Wahl / Dessert oder Käse 

Genuss-Momente in 4 Gängen 86,00
2 Vorspeisen nach Wahl / Hauptgericht nach Wahl / Dessert oder Käse 

Vorspeisen


Unser Herbst Beet...../ Kürbis / Kürbiskern ^{vegi}  18
+ Jakobsmuschel 21

Landhaus „Caesar Salad“ 2.0 / *ohne Sardelle vegi möglich*  17
+ Wildgarnele 21

Enten Ravioli / fermentiertes Rotkraut / Garten Boskop / Rosenkohl / Coppa
19 / 27

Fisherman's Friend
Rouille / Safran Focaccia 23 / 35

Hauptgerichte

Krautwickel / Hofburk Bio Shiitake / Schnittlauch-Mousseline / Kapern ^{vegi}  30

Gefülltes Rahmschnitzel vom Schweinefilet / Serranoschinken ^{Hohenlohe DNA}
Hofburk Bio Pilze / geschmälzte Spätzle
33

Zwiebelrostbraten / Lembergersauce / Maultasche ^{Hohenlohe DNA}
Rahmlauch / Landhaus Bounzeli
(vom Rinderrücken 37 / vom Färsenfilet 41)

„Purple“ Lachs / Beurre Blanc
Schnittlauch-Mousseline / Cannellone / Spitzkohl / Bunte Beete / Wiesenkümmel
40

Färsenfilet / Nußbutter-Jus
Schnittlauch-Mousseline / Cannellone / Spitzkohl / Bunte Beete / Wiesenkümmel
41

Osso Buco / Tomaten Gremolata
Polenta von Sommergemüsen / Taleggio Croqueta
40

Das süße Vergnügen

Espresso / Orangen - Crème Brûlée / Hohenloher Brand ^{vegi}  14

Schneeballen „Kaputt“

Eichenhain Zwetschgen / Tonkabohne & Zedernholz / Original Beans ^{vegi}  16

Kaiserschmarrn 2024 / Apfel / Marille / Piemontaiser Haselnuss / Nougat ^{vegi}  17

Käse

Ziegenkäse / Tomaten / Pistazien / Olivenöl ^{vegi}  17

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.