



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	7,00
Landhaus Cocktail		8,50
Apfel Wermut Wehmut, Manufaktur Geiger	5 cl	7,50
Gin Spritz / Aperol Spritz / Limoncello Spritz		8,50
Sherry medium / dry	5 cl	5,50
Alkoholfrei		
Schwäbisches Wiesenobst Cider Rose-herb, Manufaktur Geiger	0,33 l	6,00
Ostalb Erfrischerling Kombucha: 3 verschiedene Sorten	0,33 l	6,00
Aprikose & Tonkabohne / Heidelbeere & Lavendel / Himbeere & Rhabarber		
Frucht Secco (Apfel, rote Johannisbeere, Himbeere), Van Nahmen	0,1 l	6,50
Hohenloher Birne / Ingwer / Tonic		5,50

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 62,00 
Vorspeise  / Hauptgericht  / Dessert oder Käse 


„Vegetarische“ Genuss-Momente in 4 Gängen 76,00 
2 Vorspeisen  / 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 Winter-Gemüse-Beet ^{vegi}  19
+ gebeizter Saibling 22

Hohenloher „Pho“ / pochiertes Landei  19
+ Landgockel 22

Steinpilz Ravioli / junger Spinat / Brettenfelder Topinambur / Trüffel - Fonduta 
22 / 30

Fisherman's Friend / Fenchel / Wurzelgemüse
Rouille / Tomaten Focaccia 23 / 35

Hauptgerichte

Risotto „Carbonara“ / gebackenes Landei / Petersilie / veganer Speck 
22 / 33

Risotto „Carbonara“ / gebackenes Landei / Petersilie / Guanciale
22 / 33

Gefülltes Rahmschnitzel vom Schweinefilet / Serranoschinken ^{Hohenlohe DNA}
Hofburk Bio Pilze / geschmälzte Spätzle
34

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


Waller Filet / Cashewkruste / Zitronen Beurre blanc
Schwarzwurzel / Rosenkohl Blätter „mediterran“
40

Bauernente / Hagebuttenjus
Schwarzwurzel / Rosenkohl Blätter „mediterran“ / Taleggio Croqueta
40

Das süße Vergnügen

Espresso / Orangen - Crème Brûlée / Hohenloher Brand ^{vegi}  15

Schneeballen „Kaputt“

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

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

Käse

Ziegenkäse „Aromi Siciliani“ ^{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.