



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 Spritz / Aperol Spritz / Limoncello Spritz		9,50
Sherry medium / dry	5 cl	6,00
Alkoholfrei		
Schwäbisches Wiesenobst Cider Rose-herb, Manufaktur Geiger	0,33 l	6,00
Ostalb Erfrischerling Kombucha: 2 verschiedene Sorten Heidelbeere & Lavendel / Himbeere & Rhabarber	0,33 l	6,00
Frucht Secco (Apfel, rote Johannisbeere, Himbeere), Van Nahmen	0,1 l	7,00
Hohenloher Holunderbeere / Kräuteresenz / Tonic		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 68,00   
Vorspeise  / Hauptgericht  / Dessert oder Käse 

„Vegetarische“ Genuss-Momente in 4 Gängen 82,00   
2 Vorspeisen  / Hauptgericht  / Dessert oder Käse 

Genuss-Momente in 3 Gängen 72,00  
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

Mai Rübchen / Gurke / Granatapfel / Minze / Dill *vegi*  20

Grüner Spargel / Mispel-Chimichurri / Griechischer Joghurt / Granola *vegi*  21

Knusprige Moscardini / Tomaten Salsa / Gartenkräuter / Zitronen Ajoli 22

Landhaus Maultasche / Hofburk Bio Shiitake / rote Zwiebel / Liebstöckel <sup>Hohenlohe DNA</sup> 18 / 28

Schlutzkrapfen / Bärlauch / Tomaten / Burrata / Pfefferkraut *vegi*  20 / 29

---

## Hauptgerichte

Spargel / getrüffelte Kräuter Nage / Landei / Barbarakraut / Kalamansi *vegi*  36

*zusätzlich mit Pata Negra 40*

Gefülltes Rahmschnitzel vom Schweinefilet / Serranoschinken <sup>Hohenlohe DNA</sup>  
Hofburk Bio Pilze / geschmälzte Spätzle  
35

Zwiebelrostbraten / Lembergersauce / Maultasche <sup>Hohenlohe DNA</sup>  
Rahmlauch / Landhaus Bounzeli  
(vom Rinderrücken 37 / vom Färsenfilet 42)  
*zusätzlich Spargel als Beilage + 8€*


Konfierte Lammkeule / Minz Gremolata  
Linsen Mousseline / Gemüse Tarte Tatin / Baba Ganoush Croqueta  
40


Cataplana von Edelfischen & Garnelen / Gemüse Tarte Tatin  
40

---


## Das süße Vergnügen

Espresso / Thymian Crème Brûlée / Hohenloher Brand *vegi*  16

Topfenknödel / Minz Crumble / Rhabarber-Himbeere  
Original Beans Virunga Sorbet *vegi*  18

Schildampfer / Baumkuchen / Mispeln *vegi*  18

## Käse

Parmesan Tartufo / Taggiasca Oliven / Datteln *vegi*  18

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.