

Man soll nicht mit dem Essen spielen.

**DOCH !**

Herzlich willkommen bei uns im Landhaus Hohenlohe

### Apéritif & Drinks

Chardonnay Sekt Brut oder Rosé Brut, Flaschengärung, Schloss Affaltrach	0,1 l	8,50
Landhaus Bellini		9,50
Gin Spritz / Aperol Spritz		9,50
Sherry medium / dry	5 cl	6,00
Alkoholfrei		
Ostalb Erfrischerling Kombucha	0,33 l	6,00
Heidelbeere & Lavendel / Himbeere & Rhabarber / Maracuja		
Frucht Secco Van Nahmen	0,1 l	7,00
Hohenloher Streuobst / Tonic / Minze		7,00
Erdbeere / Rhabarber / Minze		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

Süppchen von frischen Kräutern / Salzzitrone <sup>vegi</sup>  16  
dazu Bresaola 19



Sülze vom Kalbskopf / Karotte / Apfel / Sellerie 23

Gereifter Carnaroli Reis / gebratener Spargel / Frühlingskräuter <sup>vegi</sup>  23  
konfierte Jakobsmuschel 27

Gurke / Kefir / Rübchen / Granatapfel / Dill <sup>vegi</sup>  21

---

## Hauptgerichte

Spargel aus dem Pergament / Sauce Hollandaise / kleine Kartoffeln / Kresse <sup>vegi</sup>  33  
dazu gebackenes Landei <sup>vegi</sup>  35  
dazu Wiener Schnitzel und Preiselbeeren 40  
dazu Filet von der Färse 42


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


Saibling / Knusperkruste / Erbse / Zuckerschote / Urkarotte 40

---

## Das süße Vergnügen

Espresso / Thymian Crème Brûlée / Hohenloher Brand <sup>vegi</sup>  <sup>Hohenlohe DNA</sup>  
16

Apfel Rhabarber Michel / Vanillesauce / Beerensorbet <sup>vegi</sup>   
18

Matcha Panna Cotta / Kalamansi / Ingwer Vanilleeis / karamellisierte Schokolade <sup>vegi</sup>   
18

## Käse

Ziegenkäse / Rhabarber / Salzzitrone / Mirabellen Chutney <sup>vegi</sup>  18  
18

Wir kochen ohne Geschmacksverstärker!

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