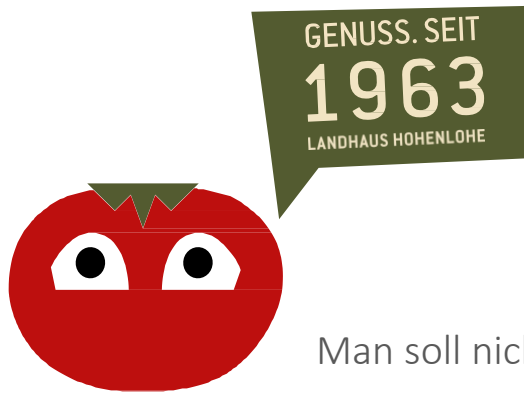




Man soll nicht mit dem Essen spielen.

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 Cocktail		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		7,00

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 ziemlich weltbestem Brot & Landhaus Tapas

Wählen Sie a la carte und stellen sich Ihr Wunschmenü zusammen.

Scheuen Sie sich nicht, nachzufragen.

Gerne berät Sie unser kompetentes Serviceteam - auch für Fragen in Bezug auf Allergene und Sonderwünsche.

Vegane Küche hat eine komplett eigene und andere Basis,
daher können wir diese Art der Küche nur bedingt erfüllen.

Was selbstverständlich ist: Wir kochen ohne Geschmacksverstärker!

Vorspeisen

Tatar vom Kürbis vegi

Muskatkürbis / Ingwer / Kirsch - Brioche 21

Warm gerauchter Saibling Hohenlohe DNA

Mostapfel / Meerrettich / Feldsalat 23

Suppe von der Roscoff Zwiebel vegi

Gruyère Schaum / Thymian - Croutons 22

Ravioli mit Canellini Bohnen gefüllt vegi

Taggiasca Oliven / Edamame / Beurre blanc 24

dazu kleines Ragout vom Taubertäler Wildschwein 27

Hauptgerichte

Gereifter Carnaroli Risotto

Tomate / Wilder Brokkoli / Burrata vegi  35

dazu geschmorter Pulpo 42

dazu Färsenfilet 42

Gefülltes Rahmschnitzel vom Schweinefilet Hohenlohe DNA

Serranoschinken / Hofburk Bio Pilze / geschmälzte Spätzle

35

Zwiebelrostbraten Hohenlohe DNA

Lemberger Sauce / Maultasche / Mediterraner Lauch / Landhaus Bounzeli

vom Rinderrücken 37

vom Färsenfilet 42

Konfierter Steinbutt

Brunnenkresse Mousseline / Lila Blumenkohl Pakoras / Piemonteser Haselnüsse 43

Das süße Vergnügen

Espresso

Holunderbeeren Crème Brûlée / Hohenloher Brand vegi  Hohenlohe DNA

16

Hohenloher Birne

als Ragout und Sorbet / Ziegenkäsemousse / Thymian vegi 

18

Bananensplit 2.0 vegi

Karamellisierte Banane / Schokoladensorbet / Bananen Espuma

18

Käse

Marinierter Brie

Preiselbeer / Tropea Zwiebel / Walnüsse vegi 

18