



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

Alkoholfrei




Schwäbischer Wiesenobst Cider Rosé, Manufaktur Geiger	0,33 l	6,00
Schwäbischer Wiesenobst Cider weiß, Manufaktur Geiger	0,33 l	6,00
Schwäbischer Secco, Manufaktur Geiger	0,1 l	6,50
Holunder - Limette – Minze (alkoholfrei)	0,3 l	6,00
Hohenloher Birne / Rhabarber / Tonic (alkoholfrei)	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

Eingelegte Melone / Gemüse Tatar / Buttermilch Gazpacho /  18,00
+ Wildgarnele 21,00

Tomate / Burrata / Rucola / Mieze Schindler-Balsamico Sorbet  18,00
+ Pata Negra 20,00

Landhaus Ravioli / Salbei-Butter / Belper Knolle
Pancetta 20,00 / 29,00

Ziegenkäse Schlutzkrapfen / Pistazie
Zitronen-Butter / Salz-Orange / Schildampfer  18,00 / 28,00
+ geschmorter Octopus 20,00 / 30,00

Hauptgerichte

Gereifter Carnaroli Risotto / Mangold / Pfifferlinge / Aprikosen  30,00

Gefülltes Rahmschnitzel vom Schweinefilet mit Serranoschinken gebraten ^{Hohenlohe DNA}
Sommerpilze / geschmälzte Spätzle
33,00

Zwiebelrostbraten in Lembergersauce mit Maultasche ^{Hohenlohe DNA}
Rahmlauch / Landhaus Bounzeli
37,00


Kalbsleber / Thymian / Gewürzaprikose / wilder Brokkoli
Piemontaiser Haselnüsse / Mini Grenailles
40,00


Dorade Royal / Chimichurri Vinaigrette
Gemüse-Mousseline / wilder Brokkoli / Artischocke
40,00

Filet von der Färse / Chimichurri Vinaigrette
Gemüse-Mousseline / wilder Brokkoli / Artischocke
41,00

Das süße Vergnügen

Espresso / Orangen - Crème Brûlée / Hohenloher Brand  14,00

Gin Tonic Sorbet / Hohenloher Sommerbeeren / Holunderblüten-Gel
gebackene Schokolade  13,00

Pistazien Mille - Feuille / Mascarpone / Himbeere / Aronia
Aprikosen - Zitronenthymian Sorbet  17,00

Käse

Parmesan Tartufo / Belper Knolle / fermentiertes Kraut  17,00

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.