

Antipasti - Vorspeisen

Vitello Tonnato

Rosa Kalbtafelspitz an Tonnatocreme

10,50 €

Hausgebeizter Lachs Orange-Basilikum an Kürbis – Kartoffelrösti & *Kräuter*-Crème-Frâiche

10,50 €

Bruschetta mit Gegrillte Gemüse & Parmesan

10,50 €

Knackig frische Gartensalate mit Strauchtomaten, Gartengurken & Karotten angemacht mit
kaltgepresstem Olivenöl, Balsamico & Kräuter

4,50 €

Hohenloher Wurstsalat mit Heumilchkäse aus Geifertshofen & Altdeutsches Quarkbrot

10,50 €

„ Käse Auswahl von Dorfkäserei Geifertshofen dazu Birne, Apfel & Feigensenf „

10,50 €

Zuppe (Suppe)

Cremige Hokkaido Kürbissuppe, Kernöl & gerösteten Kürbiskernen

5,50 €

Kartoffel – Lauchcremesuppe & Nordseekrabben

5,50 €

Tomatencremesuppe mit Büffelmozzarella - Basilikumschaum

5,50 €

Handgemachte Pasta

Handgemachte Bandnudeln & Lachs an Kräutercremesoße

12,50 €

Fusilli (Spiralnudeln) mit heimischem Wildbolognese an Kräftiger Tomatensugo

12,50 €

Vegetarische Handgemachte Pasta

Handgemachte Bandnudeln mit Babyspinat & Kohlrabi würfeln an Kräuterrahmssoße

10,50 €

Käserahmspätzle mit Geifersthofener Heumilchkäse & Lembergerzwiebel

10,50 €

Für unsere kleinen Gäste

Handgemachte Bandnudeln an Tomatensugo & Parmesan 5,50 €

Handgemachte Spätzle mit Champignonrahmssoße oder Bratensoße 5,50 €

Paniertes Schnitzel vom Hohenlohe Landschwein & Pommes 7,50 €

Gegrilltes Lachsfilet & Bandnudeln 8,50 €

WENN DEIN WUNSCH GERICHT AUFGEESSEN HAST, BEKOMMST DU ALS DANKESCHÖN VON UNSEREM CHEFKOCH

“ Handgemachtes EIS „

Ein Stück Italien in Hohenlohe

“Brasato alla Piemontese “

Geschmortes Ochsenbäckchen an Rahmwirsing & Getrüffeltes - Kartoffelpüree

17,50 €

“Tagliata di Manzo al Balsamico e Patate“

Entrecote vom Hohenloher Weiderind an Balsamicojus mit Röstgemüse

19,50 €

“Cotoletta alla Milanese & Patate“

Mailänder Schnitzel Vom Kalbskotelett am Knochen & Röstgemüse

19,50 €

„ zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen einen bunten Salatteller „

Zur Allergeninformation wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter

Hohenloher Klassiker

Zarte Medaillons vom Jungschweinfilet an sämiger Steinchampignonrahmsouße
mit handgemachte Spätzle

17,50 €

Rosa gebratener Rostbraten vom knochengereiften Rinderrücken mit handgemachte Spätzle
& Lembergerzwiebeln

19,50 €

Geschmorte Ochsenbrust vom Hohenloher an Meerrettichsahnecreme & Röstgemüse

17,50 €

Paniertes Oberschalenschnitzel vom Hohenloher Landschwein mit Steakhouse Frites

14,50 €

Hohenloher Rahmschnitzel mit handgemachte Spätzle an sämiger Steinchampignonsoße

15,50 €

„ zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen einen bunten Salatteller „

Zur Allergeninformation wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter

Wild aus heimischen Wäldern

Hirschbraten an Rahmwirsing & Getrüffeltes - Kartoffelpüree

17,50 €

Rehragout an handgemachte Walnuss - Spätzle

17,50 €

Genuss aus dem Meer

Kabeljaurücken an Tomatensugo mit Rahmwirsing & Getrüffeltes - Kartoffelpüree

19,50 €

Lachschnitte an Dijonsensauce mit Rahmspinat - Getrüffeltes - Kartoffelpüree

19,50 €

„ zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen einen bunten Salatteller „

Zur Allergeninformation wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter

Süße Sünde

Tiramisu

Savoardi - Kekse, Amaretti, Mascarponecreme

6,00 €

Pannacotta

Amalfi Limone - Pannacotta & Waldfrüchte - Coulis

6,00 €

Soufflé di Cioccolato

Schokoküchlein an selbstgemacht Vanilleiscreme mit Orange & Zitrusaroma

6,00 €

Selbstgemachtes eis

STELLEN SIE IHREN EISGENUSS SELBST ZUSAMMEN:

Haselnuss - Piemont

Bourbon -Vanille

Valrhona - Schokolade

Zitrone – Amalfi

Amarena – Kirsch

Waldfrucht

Je Kugel 1,50 €

