



Antipasti - Vorspeisen

Vitello Tonnato

Rosa Kalbtafelspitz an Tonnatocreme

10,50 €

*Hausgebeizter Lachs mit Orange-Basilikum an
Kürbis-Kartoffelrösti und Kräuter-Crème-Frâiche*

10,50 €

Bruschetta mit gegrilltem Gemüse und Parmesan

10,50 €

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

4,50 €

Hohenloher Wurstsalat mit Heumilchkäse aus Geifertshofen

dazu Altdeutsches Quarkbrot

10,50 €

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

10,50 €

Zuppe - Suppe

Cremige Hokkaido Kürbissuppe mit Kernöl und gerösteten Kürbiskernen

5,50 €

Kartoffel-Lauchcremesuppe mit Nordseekrabben

5,50 €

Tomatencremesuppe mit Büffel-Mozzarella an Basilikumschaum

5,50 €



Hausgemachte Pasta

Hausgemachte Bandnudeln mit Lachs an Kräutercremesoße

12,50 €

Fusilli – Spiralnudeln - mit heimischer Wild-Bolognese an kräftigem Tomatensugo

12,50 €

Vegetarische Hausgemachte Pasta

*Hausgemachte Bandnudeln mit Babyspinat und Kohlrabiwürfeln
an Kräuterrahmssoße*

10,50 €

Käserahmspätzle mit Geifertshofener Heumilchkäse und Lembergerzwiebeln

10,50 €

Für unsere kleinen Gäste

Hausgemachte Bandnudeln an Tomatensugo mit Parmesan

5,50 €

Hausgemachte Spätzle mit Champignonrahmssoße oder Bratensoße

5,50 €

Paniertes Schnitzel vom Hohenloher Landschwein mit Pommes Frites

7,50 €

Gegrilltes Lachsfilet an Bandnudeln

8,50 €

WENN DU DEIN WUNSCHGERICHT AUFGEGESSEN HAST,
BEKOMMST DU ALS DANKESCHÖN VON UNSEREM CHEFKOCH

„Handgemachtes Eis“



Ein Stück Italien in Hohenlohe

„Brasato alla Piemontese“

Geschmortes Ochsenbäckchen an Rahmwirsing mit getrüffeltem Kartoffelpüree

17,50 €

"Tagliata di Manzo al Balsamico e Patate"

Entrecôte vom Hohenloher Weiderind an Balsamicojus mit Röstgemüse

19,50 €

"Cotoletta alla Milanese & Patate"

Mailänder Schnitzel vom Kalbskotelett am Knochen mit 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 Steinchampignonrahmsoße
mit hausgemachten Spätzle*

17,50 €

*Rosa gebratener Rostbraten vom knochengereiften Rinderrücken
mit hausgemachten Spätzle und Lembergerzwiebeln*

19,50 €

*Geschmorte Ochsenbrust vom Hohenloher Rind
an Meerrettichsahnecreme mit Röstgemüse*

17,50 €

*Paniertes Oberschalenschnitzel vom Hohenloher Landschwein
mit Steakhouse Frites*

14,50 €

*Hohenloher Rahmschnitzel an sämiger Steinchampignonsoße
mit hausgemachten Spätzle*

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 mit getrüffeltem Kartoffelpüree

17,50 €

Rehragout an handgemachten Walnuss-Spätzle

17,50 €

Genuss aus dem Meer

*Kabeljaurücken an Tomatensugo mit Rahmwirsing
und getrüffeltem Kartoffelpüree*

19,50 €

Lachschnitte an Dijon-Senfsauce mit Rahmspinat und getrüffeltem Kartoffelpüree

19,50 €

„zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen einen bunten Salatteller“

Zur Allergeninformation wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter



Süße Sünde

Tiramisù

Savoiardi-Kekse, Amaretti, Mascarpone Creme

6,00 €

Pannacotta

Amalfi Limone-Panna cotta mit Waldfrüchte-Coulis

6,00 €

Soufflé di Cioccolato

Schokoküchlein an selbstgemachter Vanilleeiscreme

mit Orange & Zitrus Aroma

6,00 €

Hausgemachtes Eis

STELLEN SIE IHREN EISGENUSS SELBST ZUSAMMEN

Haselnuss – Piemont

Bourbon –Vanille

Valrhona – Schokolade

Zitrone – Amalfi

Amarena – Kirsch

Waldfrucht

Je Kugel 1,50 €