



Schön, dass Sie unser Gast sind

Wir legen großen Wert auf die Qualität und Regionalität unserer Produkte.

Unsere Partner sind:

Herbsthäuser Brauerei – Herbsthausen

Winzer aus den deutschen Weinanbaugebieten & der ganzen Welt

Kaffee – Spezialhaus Hagen - Heilbronn | Tee - Bioteaque | Getränke MEXXs – Niedernhall

Victoria Weine – Bad Mergentheim | Haus der guten Weine – Georg Hack – Meersburg

Vinothek Haberer – Unterkirnach | Genusshaus Lehner - Crailsheim | Chef's Culinar

Bäckerei Heussler - Ingelfingen | Beck – Spanferkelspezialitäten – Neu-Kupfer

Metzgerei Schäfer - Forchtenberg | Büffel Bill - Singen

Möhler Muthof Eierprodukte - Forchtenberg | Käsecke Waltmann - Erlangen

Waldfrüchte Schmidt - Schwandorf | LBV | Frische Paradies | Bos Food | Resch & Frisch

S & G Fruchthandel | Hoflädle Ochsental – Fam. Franz – Mulfingen / Ochsental

Wein Wolf | Lobenberg^s – gute Weine | Bäuerliche Erzeugergemeinschaft - Schwäbisch Hall



Restaurantzeiten

12 Uhr bis 14 Uhr | Küchenannahmezeit

18 Uhr bis 21 Uhr | Küchenannahmezeit

Das Restaurant schließt um 23 Uhr



Schloß-Menü „Ein Hauch von Mee(h)r“

Thunfischsashimi

Sesam-Tomaten-Mantel – Sushireiskroketten – Wildkräutersalat - Pesto

Tuna – sesame – tomatoes – rice – salad of wild herbs - pesto

—

2020 Sauvignon blanc I, Weingut von Winning, Pfalz / Deutschland

35°, Sauvignon blanc – Mirabellen – Blüten, Manufaktur Jörg Geiger, Württemberg / Deutschland

Hummerbisque

Eismeergarnelen - Kräuterschmand

Cream soup of lobster – northern shrimps – sour cream of herbs

—

2015 Schodener Saarfeilser Marienberg, Riesling, Große Lage, Weingut Nik Weis St. Urbans-Hof, Mosel / Deutschland

2021 Sangre de Toro -Blanco-, Moscato, Bodegas Torres, Penedès / Spanien

Kross gebratener Skrei (Winterkabeljau)

Karotten-Ingwerpurée – Tempuragemüse – Zitronengras-Kaviar-Velouté

Roasted codfish – purée of potatoes & ginger – baked vegetables – velouté of lemongrass & caviar

—

2022 Lösswand, Weisser Burgunder***, Weingut Köbelin, Baden / Deutschland

37°, Pinot Noir – Himbeere – Kirsche, Manufaktur Jörg Geiger, Württemberg / Deutschland

Papayacarpaccio

Blutorangenspuma – Schokoladenmuffin - Himbeerperlen

Carpaccio of papaya – foam of blood orange – muffin of chocolate - raspberries

—

2020 Ingelfinger Hoher Berg, Silvaner Beerenauslese,

Weinmanufaktur Ingelfinger Fass, Württemberg / Deutschland

Neuland Secco weiß, Weinmanufaktur Ingelfinger Fass Württemberg / Deutschland

Menü € 69

korrespondierende Weinreise € 32

alkoholfreie Menübegleitung € 36

In allen Gerichten können die 14 Allergene enthalten sein.
Bitte sprechen Sie unsere Servicemitarbeiter*innen an.



Vorspeisen

Parmaschinken € 17

Antipasti – Wildkräutersalat – Parmesan - Knoblauchbaguette

Parma ham – Antipasti – salad of wild herbs – Parmesan cheese – baguette of wild garlic

Thunfischsashimi € 22

Sesam-Tomaten-Mantel – Sushireiskroketten – Wildkräutersalat - Pesto

Tuna – sesame – tomatoes – rice – salad of wild herbs - pesto

Suppen

Hummerbisque € 12

Eismeergarnelen - Kräuterschmand

Cream soup of lobster – northern shrimps – sour cream of herbs

Vegetarisch

Safranrisotto € 23

gebackenes BIO-Ei vom Hoflädle Ochsental – Weißweinschaum

Risotto of saffron – baked egg – sauce of white wine

Fisch

Kross gebratener Skrei (Winterkabeljau) € 30

Karotten-Ingwerpurée – Tempuragemüse – Zitronengras-Kaviar-Velouté

Roasted codfish – purée of potatoes & ginger – baked vegetables – velouté of lemongrass & caviar



Fleisch

Schwäbischer Zwiebelrostbraten € 33

saisonales Gemüse – Spätzle – Zwiebeln - Jus

Swabian roastbeef - vegetables - Spaetzle – onions - jus

Lammhüfte € 31

Auberginenpüree – Kräuterseitlinge – Kartoffelroulade - Pfeffersoße

Hip of lamb – eggplant – mushrooms – roulade of potatoes – pepper sauce

Kalbsschnitzel € 31

Bratkartoffeln - Salat

Escalope of veal – roasted potatoes - salad

Specials

bœuf de Hohenlohe

Dry Aged Porterhouse ca. 1200 Gramm € 51 pro Person | per person

für zwei Personen | for two persons

Pommes frites – Grillgemüse – Sc. Bearnaise

Dry aged Porterhouse – chips – vegetables – Sc. Bearnaise

Schwäbisch Hällisches Landschwein

Dry Aged Tomahawk € 43

gebackene Kartoffeln – Grillgemüse - Teufelsoße

Dry aged Tomahawk – local pork – baked potatoes – vegetables – sweet-spicy sauce

In allen Gerichten können die 14 Allergene enthalten sein.
Bitte sprechen Sie unsere Servicemitarbeiter*innen an.



Desserts

Papayacarpaccio € 10

Blutorangenespuma – Schokoladenmuffin - Himbeerperlen

Carpaccio of papaya – foam of blood orange – muffin of chocolate - raspberries

Flambée

Desserts am Tisch flambiert

Ananas € 14

Chili – Salz-Karamell-Eis

Pineapple – chili – ice cream of salt & caramel

Crêpe Suzette € 16

Orange - Vanilleeis

Crêpe – orange – ice cream of vanilla

Das Rezept wurde angeblich durch einen Zufall erfunden. Die bekannteste Anekdote beschreibt, dass am 31. Januar 1896 der britische Kronprinz, der spätere König Edward VII., im legendären Café de Paris in Monte Carlo zu Gast war. Der 14-jährige Kochlehrling Henri Charpentier machte dort seine Ausbildung und sollte ihm und 18 Gästen anlässlich einer Silvesterfeierlichkeit am Tisch Pfannkuchen machen. Doch während Charpentier die Soße zubereitete, fing ein Likör plötzlich Feuer. Der Lehrling verzog keine Miene, probierte unauffällig, ob es gut schmeckte, tunkte die Crêpes in die entflammte Marinade, gab noch mehr Likör und Zucker hinzu und erklärte dem erstaunten Prinzen, dass dies ein neues Rezept sei. Edward kostete und war begeistert.

Spontan soll Charpentier angeblich den Titel Crêpes Princesse zu Ehren des damaligen Prince of Wales erfunden haben, der aber geschmeichelt abwinkte, stattdessen sollten die Crêpes den Namen seiner schönen Begleiterin tragen – und das war an diesem Tag Suzette. Charpentier arbeitete später in namhaften Hotels, lernte sogar beim großen Meisterkoch Auguste Escoffier – und wurde Leibkoch von John D. Rockefeller.



Weinempfehlung des Monats

Weiß

2023 Grauburgunder

Réserve Weingut Kress Baden / Bodensee

Glas 0,1 L € 8 // Glas 0,25 L € 14 // Flasche 0,75 L € 39

Zibipfiquibelle um eine Reserve aus Muvanüter.

Der Grauburgunder Reserve kommt mit einem ganz eindeutigen Geschmack von Zibipfiquibelle daher, ein Geschmack zwischen Zitrone, Birne, Pfirsich, Quitte und Mirabellen, dass die Holzfassnote um Vanille, Nüsse, Kräuter und Muskat spielerisch leicht aus ihrer Reserve lockt.

Rot

2021 Ronco Nolè

Cabernet Sauvignon & Merlot & Refosco

di Lenardo Friaul / Italien

Glas 0,1 L € 7 // Glas 0,25 L € 13 // Flasche 0,75 L € 35

Es dominiert der Charme, die Tannine sind weich, das Holz gibt eine schöne Würze. Der Ronco Nole hat eine intensive rubinrote Farbe. Aromatisch erinnert er an Pflaumen, rote Beeren, Kakao und Vanille. Am Gaumen zeigt er sich mit geschmeidiger Fülle, die Tannine sind weich, insgesamt ein wunderschön runder und intensiver Geschmackseindruck, der in einem langanhaltenden Finale endet.