

SCHLOSSKARTE

DIE SCHLOSSKARTE

– eine Hommage an die veredelten Aromen aus der Region

Herzlich Willkommen in unserem ruhevollen Hideaway, eingebettet in die malerische Region Hohenlohe voller Schlösser und Burgen, romantischen Flusstälern und Weinbergen – mal atemberaubend steil, mal sanft geschwungen.

Hier, im Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe vereinen wir das Beste aus der Region mit feinen, erlesenen Produkten aus der Bretagne, dem Piemont oder Madeira. So verschmilzt die reiche Tradition der regionalen Küche mit einer raffinierten Note, die die Feinschmeckerherzen höher schlagen lassen und die Seele des Genusses neu definiert.

Ob in der urigen Jägerstube mit einladend knarzendem Dielenboden, die Geschichten aus vergangenen Zeiten erzählt oder dem fürstlichen Hauptrestaurant, mit seinen Kronleuchtern, die den Raum in ein sanftes Licht tauchen während kunstvoll gestaltete Werke die Wände schmücken – in unseren Räumlichkeiten erleben Sie die Tradition in ihrer reinsten Form, gepaart mit einem Hauch von Luxus, der die Vergangenheit mit der Gegenwart verwebt.

Unsere Schlosskarte ist eine Hommage an die veredelten Aromen aus der Region und verwöhnt Sie mit Klassikern wie einem zarten Wiener Schnitzel, saisonalen Produkten aus heimischer Jagd und den umliegenden Feldern, gepaart mit erlesenen Produkten aus der weiten Welt.

Unsere Fokus setzen wir nicht nur auf die Frische und Qualität der Produkte aus der direkten Umgebung und deren exzellente Zubereitung sondern auch auf Authentizität und Verbundenheit mit der Region. Unser Küchenteam rund um Küchendirektor Boris Rommel pflegt einen engen Austausch mit unseren heimischen Lieferanten.

SCHLOSSKARTE

VORSPEISEN

MARINIERTER PFLÜCKSALAT

mit *Jauernick* Schafskäse, confierten Kräuterseitlingen,
eingelegten Zwiebeln und Holzofenbrot

24,00

HOHENLOHER RINDERTATAR

zum selbst anmachen mit klassischen Beilagen

80 Gramm

26,00

160 Gramm

52,00

KAVIAR

Gerne servieren wir Ihnen Ihr Tatar mit feinem Kaviar

15 Gramm von Caviar House & Prunier

36,00

30 Gramm von N25 Kaviar aus München

54,00

LAUWARME JAHRGANGS-SARDINE

mit Schalotten, Zitrone, Olivenöl, schwarzem Knoblauch
und blauem Kartoffel-Pinienkernsalat

22,00

GEBACKENES KANINCHEN

mit Knollensellerie, grüner Spargel

und Dörrobstvinaigrette

24,00

CRÈME BRÛLÉE VON DER ENTENLEBER

mit eingelegten Feigen, Romanasalat und Brioche

24,00

SUPPEN

TAFELSPITZBRÜHE

mit Grießnocken, Maultaschen und Wurzelgemüse

16,00

SPARGELCREMESUPPE

mit gebackenem Wachtelei und Kräuteröl

14,00

SCHLOSSKARTE

ZWISCHENGERICHTE

UNGESTOPFTE GEBRATENE GÄNSELEBER

mit Datteljus, eingelegten Kumquats
und Kartoffelschmarrn

26,00

KALBSBRIESRAVIOLI

mit Erbsen und Morcheln

24,00

UNSERE KLASSIKER

WIENER SCHNITZEL

mit Kartotten-Erbsengemüse,
wahlweise mit Preiselbeeren oder Rahmsauce,
mit Butterspätzle oder Bratkartoffeln

36,00

REGENBOGENFORELLE AUS DER *FISCHEREI MERZ*

zubereitet als „*Müllerin Art*“ mit Mandel-Nussbutter, Blattspinat,
confierter Tomate und Kartoffelrösti

30,00

ZWIEBELROSTBRATEN

mit Kalbsjus, Bohnengemüse und Butterspätzle

38,00

KALBSLEBER „BERLINER ART“

mit Rotweinjus, Marktgemüse, glasierten Äpfeln
und Kartoffelpüree

32,00

SCHLOSSKARTE

GERICHTE FÜR ZWEI PERSONEN

SEEZUNGE - AM STÜCK GEBRATEN

mit Nussbutter-Kapern, Zitrone, Tomate,
Artischockenragout und Graupenrisotto

p. P. 42,00

LAMM-CARRE

mit Kräuterkruste, mediterranem Gemüse
und Rosmarinkartoffeln

p.P. 40,00

HAUPTGERICHTE

TAGLIATELLE

mit Gorgonzola, Radicchio
und karamellisierten Haselnüssen

28,00

CREMIGE GERSTENGRAUPE

mit Gartentomaten, *Jauernick* Schafskäse,
Minze und Zitrone

28,00

GESCHMORTE OCHSENBACKE

mit Pinienkernjus, zweierlei Karotte
und Gemüse-Couscous

28,00

KROSS GEBRATENES ZANDERFILET

mit Zitronen-Beurre Blanc,
weißes und grünes Spargelragout und Fregola Sarda

30,00

IM HONIG GEBRATENER SEETEUFEL

mit Safransauce, geschmorten Chicorée
und Parmesan-Risotto

32,00

SCHLOSSKARTE

DESSERTS

JOGHURT-LIMETTEN MOUSSE mit Erdbeeren und Rhabarber	15,00
ZITRONENGRAS CRÈME BRÛLÉE mit weißer Schokolade und Mango	16,00
SORBETVARIATION <i>FRIEDRICHSRUHE</i> mit frischen Früchten	14,00
KÄSEAUSSWAHL AUS GEIFERTSHOFEN mit Früchtebrot und Chutney	18,00

Bei Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten
wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam.

Alle unsere Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Bitte beachten Sie außerdem, dass wir aufgrund der seit 2023 festgelegten
Mehrwegpflicht (§33, §34 VerpackG2) ab sofort Mehrwegbehälter gegen einen
Pfandbetrag von 2,50€ inkl. MwSt. anbieten, wenn Sie ein Gericht außerhalb des
Restaurants verzehren möchten.

Vielen Dank für Ihr Verständnis.

SCHLOSSKARTE

LIEFERANTEN AUS HOHENLOHE

FORELLEN

Fischerei Merz, Öhringen

KÄSEAUSSWAHL

Dorfkäserei Geifertshofen, Bühlerzell

WACHTELEIER

Frau Benner, Öhringen

FLEISCHWAREN

Hofmetzgerei Hack, Pfedelbach

DEMETER-GEFLÜGEL

Brunnenhof, Mäusdorf

GRÜNER SPARGEL

Hofladen Ehrenfeld, Hardthausen am Kocher

HOTELEIGENE BIENENVÖLKER

Imker Philipp Metzger, Hardthausen am Kocher

ERDBEEREN

„Bauer Carle“, Möckmühl

BIO-EIER

Europahof, Neudenaun

SCHAFSKÄSE

Schafhof Jauernik, Bretzfeld

PILZE

Kubach Speisepilze, Rosenberg-Sindolsheim

OBST & GEMÜSE

S & G Fruchthandel, Heilbronn

BROT

Bäckerei Hirth, Bad Friedrichshall

Hofgut Hermersberg, Niedernhall