

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.

Unseren 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 ACKERSALAT

mit eingelegten Kürbisschlaufen, karamellisierten Walnüssen,
Radieschen und Balsamico-Vinaigrette

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

SANFT GEGARTER BACHSAIBLING

mit Spitzkohlsalat, Dillcreme und Süßkartoffelchips

26,00

LAUWARME JAHRGANGSSARDINE

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

26,00

ROTE BEETE-SALAT

mit Ziegenkäse, Birne, Walnusspesto und Avocado

24,00

SUPPEN

TAFELSPITZBRÜHE

mit Maultaschen, Grießnocken, Leberklößchen und Wurzelgemüse

16,00

KÜRBISCREMESUPPE

mit steirischem Kernöl, Croutons, Schnittlauch
und gerösteten Kernen

14,00

SCHLOSSKARTE

ZWISCHENGERICHTE

UNGESTOPFTE GEBRATENE GÄNSELEBER mit Pinienkernjus, zweierlei Pastinake und eingelegten Feigen	24,00
GEBACKENES KALBSBRIES mit Madeirajus und Kürbisragout	26,00

UNSERE KLASSIKER

WIENER SCHNITZEL mit jungen Möhren und Erbsen, wahlweise mit Spätzle und Rahmsauce oder Preiselbeeren und Bratkartoffeln	36,00
ZWIEBELROSTBRATEN mit Kalbsjus, Bohngemüse und Spätzle	38,00
KALBSLEBER „BERLINER ART“ mit Rotweinjus, Marktgemüse, glasierten Äpfeln und Kartoffelpüree	32,00
REGENBOGENFORELLE VON DER „FISCHEREI MERZ zubereitet als „Müllerin Art“ mit Mandel-Nussbutter, Blattspinat, confierten Tomaten und Kartoffel-Radieschen-Salat	30,00

SCHLOSSKARTE

GERICHTE FÜR ZWEI PERSONEN

AM STÜCK GEBRATENE SEEZUNGE

mit Krustentierschaum, Artischocken-Pilzragout
und Polentaschnitte

p. P. 46,00

T – BONE STEAK

mit Madeirajus, zweierlei Möhren und Kartoffelkrapfen

p. P. 46,00

HAUPTGERICHTE

BOEUF BOURGUIGNON

mit Speck-Rosenkohl und Topfenknödel

28,00

HALBE GESCHMORTE BAUERNENTE

mit Beifußjus, Maronen, Rotkohl und Serviettenknödel

34,00

KARTOFFEL-LAUCH STRUDEL

mit zweierlei Blumenkohl und Austernseitlinge

28,00

KÜRBISRISOTTO

mit confierten Kräuterseitlingen, Kürbiskernen
und Wildkräutersalat

28,00

SCHOLLE „FINKENWERDER ART“

im ganzen gebraten mit gerösteter Schwarzwurzel
und Kartoffel-Schnittlauch Püree

32,00

KROSS GEBRATENES ZANDERFILET

mit Pommery Senfsauce, Rahmsauerkraut
und Liebstöckelkartoffeln

30,00

SCHLOSSKARTE

DESSERTS

HASELNUSS CRÈME BRÛLÉE mit eingelegten Kirschen und Salz-Karamelleis	16,00
MANDELCREMEUX mit Gewürzorange, Kaffeemascarpone und Safran-Orangeneis	15,00
SORBETVARIATION <i>FRIEDRICHSRUHE</i> mit frischen Früchten	14,00
KÄSEAUSWAHL AUS GEIFERTSHOFEN mit Früchtebrot und Chutney	18,00

Bei Allergien oder Nahrungsmittelnunverträglichkeiten
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 Euro 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

KÄSEAUSWAHL

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, Neudenu

SCHAFSKÄSE

Schafhof Jauernik, Bretzfeld

PILZE

Kubach Speisepilze, Rosenberg-Sindolsheim

OBST & GEMÜSE

S & G Fruchthandel, Heilbronn

BROT

Bäckerei Hirth, Bad Friedrichshall

Hofgut Hermersberg, Niedernhall