

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 FELDSALAT

mit eingelegten Kürbisschlaufen,
Wildschinken, Birne und Brotchips

24,00

CEVICHE VON DER LACHSFORELLE

mit Grapefruitvinaigrette, eingelegter roter Zwiebel
und Avocado

26,00

CARPACCIO VOM „LIMBURGER RIND“

mit dunklem Balsamico, Parmesan und Sauerrahm

26,00

LAUWARME QUICHE

mit Seidentofu, getrocknete Tomaten, Rucola
und Limettendressing

24,00

SUPPEN

TAFELSPITZBRÜHE

mit Maultasche, Grießnocke, Leberkloß und Wurzelgemüse

16,00

SÜSSKARTOFFELCREMESÜPPCHEN

mit Chorizo und Frühlingszwiebeln

14,00

ZWISCHENGERICHTE

GÄNSELEBER CRÈME BRÛLÉE

mit Aprikosen-Quittenchutney und geröstetem Brioche

24,00

WALDPILZ-RAVIOLI

mit französischer Käsesauce, Pecannüsse
und eingelegtem Knollensellerie

21,00

SCHLOSSKARTE

UNSERE KLASSIKER

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 JAHRGANGSSARDINE

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

26,00

WIENER SCHNITZEL

mit jungen Möhren und Erbsen, wahlweise mit
Butterspätzle und Rahmsauce oder Preiselbeeren
und Bratkartoffeln

36,00

ZWIEBELROSTBRATEN

mit Kalbsjus, Bohnengemüse und Spätzle

38,00

KALBSLEBER „BERLINER ART“

mit Rotweinjus, glasierten Äpfeln, Marktgemüse
und Kartoffelpüree

32,00

REGENBOGENFORELLE VON UNSERER „FISCHEREI MERTZ“MÜLLERIN ART

mit Mandel-Nussbutter, Blattspinat, confierter Tomate
und Kartoffel-Radieschen Salat

30,00

SAUERBRATEN VOM DAMHIRSCH

mit Rosinen, Rahmwirsing und Schupfnudeln

26,00

SCHLOSSKARTE

GERICHTE FÜR ZWEI PERSONEN

IM GANZEN GEBRATENE DORADE

mit Tomatenjus, Ratatouillegemüse und Basilikum-Gnocchi

p. P. 34,00

REHRÜCKEN AM KNOCHEN GEGART

Pistazienkruste, Preiselbeerbirne, Mandelbrokkoli
und Butterspätzle

p. P. 46,00

T-BONE STEAK

mit Madeirajus, zweierlei Möhren und Kartoffelkrapfen

p. P. 46,00

HAUPTGERICHTE

GESCHMORTE RINDERROULADE VOM „LIMBURGER RIND“

mit gebratenem Romanesco und Brezelknödel

28,00

WEISS GESCHMORTER COQ AU VIN VOM „MÄUSDORFER LANDGOCKEL“

mit Waldpilz-Lauchgemüse und Tagliatelle

26,00

GEFÜLLTER WIRSINGWICKEL

mit Ziegenkäsecreme, Brunnenkresse
und geschmortem Kürbis

26,00

TAGLIATELLE

mit Gorgonzola-Walnussauce, roter Beete
und Babyspinat

26,00

MIT BRICKTEIG GEBRATENES BACHSAIBLINGSFILET

Verjus, gebratener Mangold und Süßkartoffelpüree

26,00

IN HONIG GEBRATENER SEETEUFEL

mit Krustentiersauce, gerösteter Blumenkohl
und Parmesanrisotto

28,00

SCHLOSSKARTE

DESSERTS

TAHITI-VANILLE-CRÉME-BRÛLÉE mit eingelegten Birnen und Joghurt-Eis	16,00
ZWEIERLEI SCHOKOLADENMOUSSE mit eingelegter Grapefruit und karamellierter Schokolade	15,00
SORBETVARIATION <i>FRIEDRICHSRUHE</i> mit frischen Früchten	14,00
KÄSEAUSWAHL 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 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, Neudenaу

SCHAFSKÄSE

Schafhof Jauernik, Bretzfeld

PILZE

Kubach Speisepilze, Rosenberg-Sindolsheim

OBST & GEMÜSE

S & G Fruchthandel, Heilbronn

BROT

Bäckerei Hirth, Bad Friedrichshall

Hofgut Hermersberg, Niedernhall