

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 Schlossrestaurant, 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

ROSA GEBRATENE KALBSFLEISCHSCHEIBEN

mit Thunfischcreme, Tomate, Kapern und Parmesanchips 26,00

GEZUPFTE FRÜHLINGSSALATE

mit Karotte, Gurke, Tomate, Limettendressing und eingelegtem Mozzarella 24,00

HOHENLOHER RINDERTATAR

zum Selberanmachen mit klassischen Beilagen
80 Gramm 26,00
160 Gramm 52,00

VERFEINERN SIE 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 geröstetem Fenchelsalat 26,00

SANFT GEGARTES LACHSFORELLENFILET

mit Meerrettichvinaigrette, Spitzkohlsalat und rote Zwiebel 24,00

ROTE BEETE CARPACCIO

Haselnussvinaigrette, eingelegtem Kräutersaitling und Liebstöckelcreme 24,00

SUPPEN

RINDERKRAFTBRÜHE

mit Maultäschle, Markklößchen, Grießnocken und Wurzelgemüse 16,00

PASTINAKENCREMESÜPPCHEN

mit Räucherlachs, gebackenem Wachtelei und Kräuteröl 16,00

SCHLOSSKARTE

ZWISCHENGERICHTE

GÄNSELEBER CRÉME BRÛLÉE

mit eingelegten Datteln, Quitte und Brioche

28,00

CREMIGES KÜRBISRISOTTO

mit Belperknolle und gerösteten Walnüssen

21,00

UNSERE KLASSIKER

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 DER „FISCHEREI MERZ“ MÜLLERIN ART

mit Mandel-Nussbutter, Blattspinat, confierten Tomaten
und Kartoffel-Radieschen Salat

30,00

SCHLOSSKARTE

HAUPTGERICHTE

COQ AU VIN VOM „MÄUSDORFER LANDGOCKEL“

mit Burgundersauce, Zuckerschoten-Physalisk Gemüse
und Risoni-Risotto

32,00

HOHENLOHER WILDRAGOUT

mit Preiselbeeren, Mandel-Brokkoli und Serviettenknödel

32,00

KROSS GEBRATENES ZANDERFILET

mit Pommery-Senfsauce, Blutwurst, Sauerkraut
und Kartoffelpüree

34,00

SANFT GEGARTES SKREIFILET

mit Sauce Hollandaise, Babyspinat, Rote Beete
und Pinienkern-Risotto

36,00

CREMIGE SAFRAN-TAGLIATELLE

mit geröstetem Fenchel, Kirschtomaten, Dill und Aubergine

28,00

GERÖSTETER BROKKOLI

mit Leindottervinaigrette, Granatapfel und Gewürz-Cous-Cous

28,00

SCHLOSSKARTE

DESSERTS

PASSIONSFRUCHT CRÉME BRÛLÉE

mit eingelegter Mango und Joghurt-Eis

16,00

LAUWARMER SCHOKOLADENKUCHEN

mit Birne, Vanille und Schmand

16,00

SORBETVARIATION „FRIEDRICHSRUHE“

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 5,00 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

Metzgerei Bernd Glasstetter, Malsch

Bio-Rind vom Hofgut Hermersberg

Wild von der Wilmanufaktur, Ingelfingen

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