

handicap.

RESTAURANT

Menü - die weite Welt

Da wir seit geraumer Zeit wissen, dass die Erde doch eher einer Kartoffel, als einem Teller ähnelt und es auf dieser Kartoffel Namens Erde eine Menge kulinarisches zu schmecken gibt, möchten wir Sie in diesem Menü auf eine kleine Entdeckungstour einladen. Wir beginnen unsere Reise mit...

Der Auftakt

Sushi - Königskrabbe / Edamame / Reis / Tempura / Dulse € 20,00

Das Ur-Sushi kommt aus Südostasien und China und bestand früher aus gepökeltem, konserviertem Fisch. Das alte Wort "sushi" bedeutet so viel wie "sauer schmeckend" und ist ein Hinweis auf den Geschmack des traditionellen Rezepts. Die Königskrabbe kommt ursprünglich aus dem japanischen Raum. Ende der 1960er Jahre wurde die Krabbe von russischen Forschern in der Barentssee nahe Murmansk ausgesetzt, wo sie sich plangemäß stark vermehrte. Die Umsiedlungsaktion war von den Generalsekretären der Sowjetunion Josef Stalin und seinem Nachfolger in die Wege geleitet worden, um die Versorgungslage zu verbessern.

Der II. Gang

Anticuchos - Rinderherz vom Big Green Egg / Maissuppe / Chili € 18,00

Anticuchos sind marinierte Herzspieße, die in Peru sowohl als Street Food als auch in feinen Lokalen zu finden sind. Es heißt, schon in der Inkazeit hätte es sie gegeben, wenn auch aus Lama-Fleisch. Es waren aber die Spanier, die den Knoblauch zur Chili-Marinade zugaben und das Fleisch an Spießern grillten. Schließlich gaben die Afroperuaner den Anticuchos den letzten Dreh: Sie benutzten dafür Rinderherz. Auch für uns ist es das erste Mal, dass wir mit Rinderherz arbeiten.

Der III. Gang

Saltimbocca - Dorade / Salzteig / Pancetta / Orange / Salbei / Eigelbravioli € 26,00

„Spring in den Mund“ heißt eines der bekanntesten italienischen Gerichte übersetzt. Klassisch besteht dieses Gericht aus dünnen Kalbsschnitzeln, welche mit Salbei und Schinken umwickelt, gebraten werden. Wir haben dieses Gericht ein wenig abgewandelt und servieren unser „Saltimbocca“ im Salzteig und mit feiner Dorade statt dem Kalb.

Der IV. Gang

Lapin aux pruneaux et vin rouge - Kaninchen / Pflaume / Knollenziest € 30,00

Das Land, das nie fehlen darf. Frankreich. Der „Ase“ (wie unser französischer Sauteusenakrobat sagt) kommt allerdings von hier. Ich persönlich liebe es mit dem Römertopf zu schmoren und verzichte dafür gerne auf den nicht ganz so günstigen, bekannten, orangefarbenen Franzosenschmortopf. Knollenziest oder auch „chinesische Artischocke“ kommt ursprünglich aus dem asiatischen Raum, wird heute aber auch vermehrt in Frankreich, Belgien und der Schweiz angebaut.

Der V. Gang

Käse-Fondue - Greyerzer / Kirschwasser / Brot € 14,00

Das Käsefondue ist ein Gericht, welches aus den Westalpen, also der französisch sprachigen Schweiz, Savoyen, Piemont sowie dem Aostatal stammt. Der Schuss Kirschwasser im Fondue darf natürlich nicht fehlen.

Das Finale

Glögg - Rotwein / Zimt / Kardamom / Ingwer / Schokolade € 16,00

Glögg ist die skandinavische Variante unseres Glühweines. Dazu werden Rosinen und Mandeln gereicht. Viele Gewürze und Feuer erwarten Sie in diesem Dessert.

4-Gang € 65,00 / 5-Gang € 75,00 / 6-Gang € 85,00

handicap.

RESTAURANT

Menü - wunderschöne Heimat

Da jede Kartoffel eine Heimat braucht und sowohl Sören als auch Ich das Hohenloher Land zu der unseren erkoren haben, beschäftigen wir uns verständlicherweise auch mit der hiesigen Küche und möchten, dass Sie diese Küche genauso lieb gewinnen wie wir.

Lassen Sie uns gemeinsam „hinein“- und über den Tellerrand „hinaus“-schnuppern.

Der Auftakt

Heringsfilet „Lausbuben Art“ - Ostseehering / Senf-Gurke / Brunnenkresse / Blutorange € 18,00

Das klassische Gericht Heringsfilet „Hausfrauen Art“, dürfte ja bekannt sein. Die „Lausbubenart“, soll die ein wenig feinere und finessenreichere Interpretation sein. Dies, liegt jetzt in den fähigen Händen unseres Gardemangers und Oberlausbuben Alexander Rey. Somit bin ich schon Mal fein raus.

Der II. Gang

Wildessenz „Hubertus“ - Wildschwein / Räucheraal / Gerste / Pfeffer / Grünkohl € 20,00

Eine „ordentliche Brühe“ darf und sollte auf keiner Karte fehlen. Abgeschmeckt mit einem guten Sherry ist sie die Basis für dieses Gericht. Dazu gibt es ein Crepinette vom Wildschwein. Für den letzten Pfiff sorgt hier der lange oder auch bengalische Pfeffer. Er gilt als die erste Pfefferart, die das Mittelmeer erreichte, und war in Europa vor dem heute gebräuchlichen echten Pfeffer bekannt. Alexander der Große soll ihn aus Indien mitgebracht und in Europa eingeführt haben.

Der III. Gang

Reh „polnische Art“ - Blumenkohl / Kastanienessig / Kaffee / Schupfnudel € 28,00

Der eigentliche Star ist für mich der Blumenkohl. Weswegen wir das hier erlegte Reh auch „nach Polen verlegt“ haben. Blumenkohl „polnische Art“ bedeutet, dass es zu dem Blumenkohl noch Semmelbrösel, Ei und Zitrone serviert werden. Sehr gespannt bin ich auf die Gesamtaromatik.

Der IV. Gang

Entenbraten à la Häckermühle - Demeter Ente / Rotkraut / Kartoffelkloß / Bratapfel € 30,00

Die Häckermühle im schönen Würmtal bei Pforzheim ist der Platz, an dem ich das kochen lernte. Der Küchenchef Georg Häcker brachte mir nicht nur übers kochen wahnsinnig viel bei. „Mir kochet zsamme, mir putzet zsamme.“, sagte er, als ich mir erlaubte ihn zu bitten, dass er mit seinen damals knapp 60 Jahren doch nicht mehr mit die Küche zu putzen bräuchte. In Erinnerung ist mir der Entenbraten geblieben und ich hoffe, dass wir ihm gerecht werden.

Der V. Gang

Käsebrot - Langenburger Schafskäse / Pfälzer Dubbes / Brot € 14,00

Meinen persönlichen Lieblingsgewürzladen habe ich in Heidelberg gefunden. In der „L'épicerie“ empfahl man mir den „Pfälzer Dubbes“, unter dem ich mir vorerst nichts vorstellen konnte. Dann las ich, was auf der Rückseite stand: „Dubbes wärd mit Weißbrot geduppt, des mer vorher in Olivenöl gedunkt hot. Also erscht dunke dann dubbe. Ma kann es awwa auch so zum Wätze nemme, z.B. für Nudle odder Grumbeere. Na jetzt ist alles klar.

Das Finale

Zwetschgenröster - Zwetschgenbalsamessig / Zimtblüte / Strudelteig / Haselnuss € 16,00

Endlich mal etwas das keiner Erklärung bedarf.

Einen schönen Abend und guten Durst wünschen Ihnen die Küchenchefs Tobias Pfeiffer und Sören Hoch sowie das gesamte Küchenteam.

4-Gang € 65,00 / 5-Gang € 75,00 / 6-Gang € 85,00