

# handicap.

RESTAURANT

## Menü - die weite Welt

*Herzlich willkommen im Restaurant handicap. Tobias Pfeiffer, Andreas Teibrich, Thomas Heiland und Alexander Rey möchten Sie heute mit allerlei Leckereien verwöhnen. Dass dies nicht nur kulinarisch geht, beweist unser prachtvolles und jedes Jahr wieder vom Guide Michelin ausgezeichnetes Deckengemälde.*

### Der Auftakt

**Pastrami** - Flanksteak / handgerollter Couscous / Za'atar / Okra / Berberitzen € 16,00

*Pastrami ist vermutlich zum Ende des 19. Jahrhunderts aus Rumänien über die jüdische Küche in die USA eingeführt und dort sehr populär geworden. Im Endeffekt handelt es sich dabei um eine Art geräucherten Schinken. Da dieser in der jüdischen Küche sehr beliebt ist, haben wir das ganze Gericht auch daraufhin aufgebaut.*

### Der II. Gang

**Gazpacho** - grüne Tomaten / Gurke / Wildkräuter / Finger Limes / Haselnuss € 14,00

*Die Wildkräutersaison hat schon begonnen und es ist höchste Zeit, dass wir durch Wald und Wiesen „streunern“ um Ihnen die frischsten Kräuter servieren zu können. Giersch, Löwenzahn, Pimpinelle und Spitzwegerich sind nur einige die man hier finden kann. Das unserer Gazpacho mehr grün als rot ist, lässt sich wohl schon anhand der Zutatenliste erkennen.*

### Der III. Gang

**Pita** - Zicklein / Olive / Pimientos de Padrón / Ziegenmilch € 26,00

*Damit es auch in diesem Gang genauso frisch weiter geht, haben wir uns für dieses Gericht entschieden. Eine gefüllte Pitatasche mit gegrilltem Zicklein, frischem Salat, Oliven, Petersilie und Zitrone. Das kann nur gut werden.*

### Der IV. Gang

**Hummer Thermidor** - Sommertrüffel / Artischocke / Gruyère / Krustentiermayonaise € 32,00

*Zu den Klassikern der französischen Küche zählt der Hummer Thermidor. Der Name des Gerichts leitet sich ab von dem gleichnamigen Revolutionsmonat. Das Rezept geht allerdings nicht auf die französische Revolution zurück, sondern auf das ebenfalls "Thermidor" genannte Theaterstück von Victor Sardou, zu dessen Uraufführung im Jahre 1894 im Restaurant "Maire's" in Paris erstmals dieses Hummer-Gericht serviert wurde. Wir stellen Ihnen heute unsere Variante vor.*

### Der V. Gang

**Taleggio** - Hibiskus-Rotwein-Senf / Kräuterbaguette € 14,00

*Schon von Marcus Tullius Cicero und Cato dem Älteren sind Rezepte auf der Grundlage von lombardischem Käse überliefert, und Gaius Plinius Secundus beschrieb die Käsekunst der Orobbi, wie die Bewohner der Täler von Bergamo in der Antike genannt wurden. Der Taleggio in der heutigen Form und unter diesem Namen wurde möglicherweise schon vor dem 10. Jahrhundert in Höhlen im Val Taleggio bei Bergamo in der Lombardei erzeugt. Aus dem 13. Jahrhundert sind Dokumente erhalten, die den Handel mit diesem Käse belegen, womit er einer der ältesten Weichkäse sein dürfte.*

### Das Finale

**Rüebli Kuchen** - Karotte / Biskuit / Schokolade / Limette / Nuss € 16,00

*Ja wer hat's erfunden?*

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

# handicap.

RESTAURANT

## Menü - wunderschöne Heimat

*Nun wollen wir Sie nicht nur mit Gerichten aus aller Welt begeistern, sondern auch mit denen wir groß geworden sind. Da gerade einmal die Hälfte des Küchenteams aus Hohenlohe stammt, erstreckt sich die Heimat doch über ein weitaus größeres Gebiet.*

### Der Auftakt

#### Rhein Hessische Tapas

€ 16,00

*Alexander Rey ist unser Gardemanger, der uns bald wieder in Richtung seiner Heimat verlassen wird. Anlass genug für uns, Ihnen seine Heimat einmal näher zu bringen. Rheinhessen ist nicht nur bekannt für sehr gute Weine, sondern auch für herzhaftes Essen. Lassen Sie sich überraschen.*

### Der II. Gang

#### Schwäbische Hochzeitssuppe - Rindermark / Ochsenchwanz / Eierstich / Flädle

€ 16,00

*Bei so bekannten Gerichten kann man viel falsch machen. Manchmal ist es schwieriger solch vermeintlich einfache Gerichte gut zu kochen. Ich sprech da aus eigener Erfahrung. Meine Oma, die in der Nähe von Frankfurt wohnt, war einmal zum Essen nach Künzelsau gekommen. An diesem Tag gab es Rinderrouladen. Seit sehr langer Zeit habe ich mir nicht mehr eine so harte Kritik anhören dürfen.*

### Der III. Gang

#### Weilersbacher Leibgericht - Forelle / Maultasche / Spargel / Senfbutter / Kaviar

€ 26,00

*Zwei Gründe sprachen dafür, dass ich dieses Gericht nicht Künzelsauer sondern Weilersbacher Leibgericht genannt habe. Erstens darf ich mich seit kurzem als Weilersbacher titulieren und zweitens hab ich einfach ä weng schiss gehabt von den Künzelsauern zu hören zu bekommen: „So ä Schmarrn esse mir doch garnet“. Das ein Weilersbacher hier aufschlägt und für Furore sorgt ist bei den 10 Häusle doch eher unwahrscheinlich. Generell ist dieses Gericht als Parodie auf die überall zu findenden Leibspeisen und Heimat-Pfännle zu verstehen.*

### Der IV. Gang

#### Hohäloher grüne Knöpfe - Schwäbisch hällisches Mohrenköpfe / Bärlauch / Rhabarber

€ 28,00

*Bis vor 4 Monaten hatte auch ich noch keine Ahnung, was denn Hohenloher grüne Knöpfe sind. Zum Glück ist Thomas wieder Teil unseres Küchenteams und bringt uns die Hohenloher Kultur, Kulinarik und den Dialekt täglich näher und näher. Wir servieren die Knöpfe, die aus einem Spätzleteig bestehen, klassisch in einer Brühe. Die Wurst hierfür haben wir selbstgemacht und über 12 Stunden in unserem Smoker kalt geräuchert. Dazu gibt es noch ein in Rotwein pochirtes Schweinefilet vom Mohrenköpfe-Schwein und Rhabarberchutney.*

### Der V. Gang

#### Langenburger Schafskäse - Frischkäse / Tomateneis / Chili-Brot

€ 14,00

*In einem Hotel gibt es ja auch immer Mitarbeiter, die man eher selten sieht. So einer ist Thomas Buroschek. Er repariert alles, was wir grobmotorischen und Technik unversierten Köche, naja sagen wir, was eben durch den natürlichen Verschleiß in Mitleidenschaft gezogen wird. Jedenfalls ist Thomas Chili-Züchter und Gärtner von ganzem Herzen. Er versorgt uns alljährlich mit diesen herrlich feurigen Schoten.*

### Das Finale

#### Da wo Milch und Honig fließt - Honigwabe / Waldmeister / Birkensirup

€ 16,00

*...ja wenn irgendwo Milch und Honig fließt, dann ja wohl hier zwischen Jagst und Kocher.*

*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