

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

Marokkanischer Bete-Salat – allerlei Bete / Nuss / Salzzitrone / Minze / Joghurt € 16,00

Immer diese Bete. Jeder der mich kennt, weiß, dass ich nicht der größte Fan von „diesem Gemüse“ bin. Bevor ich mir aber ständig nachsagen lassen muss, nicht aufgeschlossen gegenüber Bete zu sein, haben Sie nun das Vergnügen diese, wie ich eingestehen muss, sehr leckere Zubereitungsvariante zu probieren. Für den Anfang des Menüs war es uns wichtig, dieses Gericht sehr leicht und frisch zu halten. Denn so geht es auch weiter...

Der II. Gang

Pho - Rinderfilet / Koriander / Chili / Reismüde / Ingwer € 18,00

Verantwortlich dafür, dass diese Suppe auf der Karte steht, ist das Bestreben unseres Gardemangers. Es brauchte allerdings nicht viel Überzeugungsarbeit oder Worte um mich diesem Gericht gegenüber wohlgesonnen zu stimmen. Pho ist die vietnamesische Antwort auf die heimische Hochzeitssuppe. Mit deren Frische kann die uns so bekannte Variante allerdings bei weitem nicht mithalten.

Der III. Gang

Coquille St. Jacques - Jakobsmuschel / Blutwurst / Kalamansi / Cima di Rapa € 24,00

Die Jakobsmuschel ist kaum noch wegzudenken von den Speisekarten. Eine der besten Jakobsmuschel-Gerichte habe ich 2016 allerdings nicht in einem Restaurant sondern in Frankreich bei der Oma meines französischen Kollegen gegessen. Die Kombination von Muschel und Blutwurst ist zwar keine Neue aber für mich eine sehr spannende. Cima di Rapa ist ein Stängelkohl der dem Grünkohl ähnlich ist.

Der IV. Gang

Haggis - Lamm / Hafer / Kartoffel / Schwarzbier / verkohlte Steckrübe € 30,00

Wie macht man Haggis, wenn man keinen Schotten im Küchenteam hat? Man bestellt sich ein Kilogramm schottisches Haggis, kauft sich einen Kasten Guinness, obwohl Kilkenny tausendmal besser schmeckt, und macht sich mit seinem Küchenteam einen schönen Abend. Leider ohne Kilt. Unser selbstgemachtes ist um einiges besser geworden und eine deutliche Empfehlung für jeden der keine Angst vor Innereien und der Rache von William Wallace hat.

Der V. Gang

Morbier - französischer Kuhmilchkäse / Zwiebelchutney / Mispel € 14,00

Morbier hat natürlich nichts mit Bier zu tun. Das Bier haben Sie ja eben erst zu unserem Haggis genossen. Wenn man den Käse anschneidet, sieht man direkt, dass er in der Mitte eine dünne Ascheschicht hat. Der Grund für diesen Streifen liegt in der über 200 Jahre alten Tradition der Herstellung. In den Wintermonaten konnten kleine Höfe die Milch nicht zum nächsten Ort bringen und mussten daraus kleinere Käse herstellen. Dafür nahm man die Milch vom morgendlichen Melken und die von Abends. Damit aber über den Tag der Bruch nicht austrocknete, gab man die Asche darüber.

Das Finale

Pastel de Nata - Blätterteig / Pudding / Schokolade € 16,00

Pastel de Nata ist ein Blätterteigtörtchen mit Pudding, das vermutlich bereits vor dem 18. Jahrhundert von den Mönchen des Mosteiro dos Jerónimos (Hieronymus-Kloster) in Belém, heute ein Stadtteil Lissabons, hergestellt wurde. 1834 wurde das Kloster geschlossen und die Mönche verkauften ihr Rezept an eine Zuckerraffinerie. Soweit laut Wikipedia. Nun war auch uns für Sie nichts zu teuer, um diese „süße Versuchung“ auf die Karte zu bringen. Wir müssen jetzt abends immer mit dem Bus nach Hause fahren aber es hat sich gelohnt.

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

„Schwäbische Auster“ - Weinbergschnecke / Kräuterbutter / Toast / Estragon / Grünkohl € 16,00

Aus Nersingen bei Ulm kommt sie, die „schwäbische Auster“. Schon eine ganze Zeit habe ich hin- und herüberlegt, ob wir nicht auch einmal Schnecken in unserem Heimat-Menü einbauen sollten. Nun ist der Moment gekommen. Auf die Karte geschrieben ist es natürlich schnell aber unserem Gardemanger hat es einiges an Kopfzerbrechen bereitet, was er denn daraus machen sollte. Im Restaurant Amtshaus genossen wir vor einiger Zeit eine grandiose „Grünkohl-gremolata“ zu einer Lammhüfte. Unserer Meinung nach passt diese auch hervorragend zur „schwäbischen Auster“.

Der II. Gang

Rotkohlessenz - Birnenbalsam / Ziegenkäse / Sauerampfer € 18,00

Das Aufgabengebiet unseres Entremetiers Thomas Heiland beschränkt sich bei weitem nicht nur auf Beilagen und Gemüse. Auch dieses Gericht ist hauptsächlich „auf seinem Mist gewachsen“. Dank der letzten Folge einer bekannten Kochsendung, deren Namen nicht genannt werden darf, wurde dieses Gericht um ein sensationelles Granny-Smith-Sauerampfer-Sorbet erweitert. Danke Tim.

Der III. Gang

Seezungenröllchen - Spinat / Riesling / Kartoffel € 26,00

Die gute alte Seezunge. Schon durch meine gesamte Ausbildung hindurch hat sie mich begleitet. „Eine Seezunge neu aber ja schön Rösch“ hieß es jeden Sonntag. Wir braten sie nicht im Ganzen sondern haben einen großen Klassiker ausgegraben und ihn für uns „interpretiert“ wie man ja heutzutage hochtrabend sagt, wenn man etwas auf seine Weise zubereitet. Wichtig ist, dass es Ihnen schmeckt.

Der IV. Gang

Königsberger Klopse - Kalbsfilet / Kalbsbries / Flusskrebse / Kerbelöl / Kaper / Weizen € 30,00

Eines meiner absoluten Lieblingsgerichte und Kindheitserinnerungen. Damals natürlich weder vom Kalb noch mit Bries und sowieso ohne Flusskrebse. Aber Klopse in Kapernsauce mit einem guten Schuss Worcester. Ein Traum. Laut einer Umfrage des Forsa-Instituts in Deutschland haben Königsberger Klopse mit 93 Prozent den größten Bekanntheitsgrad unter den regionalen Gerichten. Dann brauch ich ja wohl nix mehr sagen.

Der V. Gang

Gebackener Camembert - Die „Diva“ aus Heimberg / Preiselbeere / Brunnenkresse € 14,00

Der Camembert aus Heimberg hat deswegen den Beinamen „Die Diva“, da es sich für den Käser als erheblich mühsam herausgestellt hat, einen wohlschmeckenden Camembert herzustellen. Wir finden, die Mühe hat sich gelohnt. Warum die Brunnenkresse? Weil wir sie lieben.

Das Finale

Apfelstrudel - Vanille / Rum / Rosinen / Apfel € 16,00

Ist bei einer Handlung kein Fortschritt erkennbar und ein Ende nicht abzusehen, ist in Österreich die Redensart „das zieht sich wie ein Strudelteig“ üblich und wenn sich jemand besonders zäh und langwierig abmüht, dann „strudelt er sich ab“. Wir hoffen unser Pâtissier musste sich nicht zu sehr „abstrudeln“.

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