

# handicap.

RESTAURANT

*Herzlich willkommen im Restaurant handicap. Seit nun mehr 2 Monaten dürfen wir wieder für Sie kochen. Höchste Zeit für eine neue Karte. Die ersten Kürbisse sind reif und auch das Wetter wird langsam aber stetig herbstlicher. Wir freuen uns darauf, Sie wieder mit allerlei regionalen und überregionalen Zutaten verwöhnen zu dürfen.*

## Menü Hohenlohe

### Der Auftakt

#### Rote Bete

Brombeere / Pumpernickel / Meerrettich  
€ 16,00

### Der II. Gang

#### Mäusdorfer Landgockel

Leber und Kamm / Petersilienwurzel / junger Lauch  
€ 16,00

### Der III. Gang

#### Flusszander

Hokkaido-Kürbis / Mohn / Mangold / Räucherfond  
€ 22,00

### Der IV. Gang

#### Jagsttaler Kaninchen

Keule / grüne Paprika / Kartoffel-Gulasch / grüner Speck  
€ 20,00

### Der Hauptgang

#### Heimisches Reh

Zuckermais / schwarzer Knoblauch / Steinpilze  
€ 34,00

### Das Finale

#### Apfel

Staudensellerie / Blätterteig / Karamell  
€ 16,00

4-Gang € 75,00 / 5-Gang € 85,00 / 6-Gang € 95,00  
7-Gang € 105,00 (mit Käse)

Die passende Weinbegleitung zum Menü

4-Gang € 40,00 / 5-Gang € 51,00

6-Gang € 62,00 / 7-Gang € 73,00

# handicap.

RESTAURANT

*„Vor deiner Haut beginnt die Fremde.“  
- Hermann Lenz -*

*Das ist dieses Zitat des Schriftstellers, welcher die ersten 11 Jahre seines Lebens in Künzelsau verbrachte, nicht unbedingt auf Speisen und Essensvorlieben bezogen, muss nicht heißen, dass es hier nicht reinpassen würde. Wir haben ein paar heimische wie auch persönliche Klassiker für Sie zusammengestellt und auf unsere Weise zubereitet.*

## **Altbewährtes - neu gedacht**

### **Vorspeise**

#### **Hohenloher Caprese**

Langenburger Agrino / Ochsenherztomate  
Tomatenkuchen / Rauke  
€ 16,00

### **Suppe**

#### **Erbsenschaumsuppe**

Kalbsbries / Pfirsich / Minze  
€ 14,00

### **Hauptgänge**

#### **Gemüse-Grünkern-Gratin**

Gemüse-Allerlei / Geifertshofener Via Aurelia  
€ 25,00

#### **Filet vom Seesaibling**

Fenchel / Kartoffel / Zitrone  
€ 28,00

#### **Zwiebelrostbraten**

rote Zwiebelkruste / Spätzle / Rotwein-Jus  
€ 30,00

### **Käse**

#### **vom Brett**

Chutney / Tunke / Brot  
€ 16,00

### **Dessert**

#### **„Bienenstich“**

Mirabelle / Rosmarin / Mandel  
€ 16,00

***Einen schönen Abend und guten Durst wünschen Ihnen die Küchenchefs  
Tobias Pfeiffer und Sebastian Wiese sowie das gesamte Küchenteam.***