

# handicap.

RESTAURANT

## Menü - die weite Welt

*Herzlich willkommen im Restaurant handicap. Tobias Pfeiffer, Andreas Teibrich, Thomas Heiland und Sarah Biedert 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

**Ceviche** - bayrische Garnele / Papaya / Schalotte / Limette / Koriander € 20,00

*Ich könnte jetzt damit beginnen eine Lobeshymne auf Crusta Nova, die Brutstätte der bayrischen Garnele, zu beginnen. Das mach ich auch. Dieses „Start-Up“-Unternehmen hat es sich auf die Flagge geschrieben, eine nachhaltige Farm für hochwertige Gambas zu betreiben und das in der Nähe von München. Die Qualität sucht, wie wir finden, wirklich Ihres Gleichen. Sowie das Gericht „Ceviche“ an sich auch. Ein toller Start in einen sommerlichen Abend mit einem schönen Menü.*

### Der II. Gang

**Pulpo** - Kalbstatar / Erbse / San Marzano Tomate / Yuzu € 20,00

*Im heimischen weilersbacher Garten sind die Erbsen fast schon erntebereit. Grund genug, dieses wunderbare Gericht in das Menü aufzunehmen. Einer unserer ehemaligen Restaurantleiter sagte einst, als die Küche mal wieder über ein neues Gericht sinnierte: „Macht doch was mit Pulpo, das könnt ihr wenigstens.“  
Recht hat er.*

### Der III. Gang

**Salat Backhendl** - Mäusdorfer Gockel / Romana / Kresse / Kürbiskerne / Kopfsalatpesto € 18,00

*Aus den Tiefen oder besser von den Höhen Österreichs kommt dieser Klassiker daher. Wir haben ihn ein wenig auf unsere Weise interpretiert, wie man so schön sagt und hoffen, dass wir auch Sie damit begeistern können.*

### Der IV. Gang

**Heilbutt „Café de Paris“** - Fenchel / Mango / Sardelle / Curry / Pasta € 30,00

*Fenchel gehört mit zu den umstrittensten Gemüsesorten. Entweder man mag es oder eben nicht. Ich selbst habe auch erst vor 2 - 3 Jahren den Zugang zu diesem Gemüse gefunden. Vor allem aber auch der Fenchelsamen als Gewürz ist in unserer Küche nicht wegzudenken. Ich war sehr gespannt auf die Aromatik dieses Tellers. Nicht alles was im Kopf harmoniert, harmoniert auch auf dem Teller. Aber wie sagt der Bayer?  
„passt scho“ [bàschscho]*

### Der V. Gang

**Romeo & Julia** - Frischkäse / Guave € 14,00

*Romeo & Julia ist nicht nur eine bekannte Tragödie von Shakespeare sondern auch der Name für eine brasilianische Spezialität, die irgendwo zwischen Käsegang und Dessert angesiedelt ist. Das dieser Gang alles andere als eine Tragödie wird, dafür ist unser Patissier Andreas Teibrich zuständig.*

### Das Finale

**Pale Ale** - Hopfen / Maracuja / Gerste € 16,00

*Das wir Köche Liebhaber des vergorenen Hopfen-Gerste-Saftes sind, ist wohl kein Geheimnis. Somit war es nur eine Frage der Zeit, bis wir anfangen dies in unserer Karte zu integrieren. Da Pale Ale Biere bekannt dafür sind, mit mehr als der üblichen Hopfenmenge gebraut zu werden, (die höhere Hopfengabe verlängert die Haltbarkeit des Bieres, was wiederum wichtig für den Seetransport von Großbritannien bis in die indischen Kolonien war) ist das Aroma meist herber aber auch zitrusfruchtiger. Mittlerweile gibt es ja hunderte verschiedener Hopfensorte in allen möglichen Aroma-Richtungen. Bier wird eben nie langweilig.*

**4-Gang € 70,00 / 5-Gang € 80,00 / 6-Gang € 90,00**

# 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

**Kalbskopf** - Zunge / Backe / Rübe / Radieschen / Frühlingslauch / Mohn € 18,00

*Quasi das deutsche Pendant zur peruanischen Ceviche. Eine schöne sommerliche Vorspeise, bei der eine dezente Säure eine Hauptrolle spielt. Die Zunge wird dünn aufgeschnitten serviert, während das Bäckchen als gebackene Praline daherkommt. Mehr wird allerdings nicht verraten. Einen Versuch ist es allemal wert.*

### Der II. Gang

**Wolfsbarsch** - Salzteig / Blumenkohl / Wachtel Ei / Kapern / Lardo € 20,00

*Fisch im Salzteig zu backen, ist für mich eine der besten Zubereitungsarten, die es gibt. Dieser herrliche Duft vom Wolfsbarsch, Kräutern und Lardo der einem beim öffnen des Salzteiges entgegenströmt ist schlicht weg umwerfend. Sie sehen, eigentlich kochen wir dieses Gericht mehr für uns als für Sie. Das sollte Sie dennoch nicht von der Wahl des Gerichtes abhalten. Und wer jetzt sagt: „Wolfsbarsch und Heimat-Menü? Wie passt den das zusammen?“ Recht haben Sie. Aber Wolfsbarsch ist nun mal der Fisch, der mir die Möglichkeit versaut hat, meine praktische Abschlussprüfung zum Koch, in damals noch Harald Wohlfahrts Traube Tonbach kochen zu dürfen. Somit gehören er und ich seit den Lehrjahren eng zusammen.*

### Der III. Gang

**Rote vom Grill** - Büffel / zweierlei Ketchup / Senf / Laugenweckle / Spitzkohl € 18,00

*Es gibt wohl neben Linsen mit Spätzle kaum ein anderes „Gericht“ welches mich als „nicht-Württemberger“ so verwirrt hat, wie eine Bockwurst auf den Grill zu legen. So ganz verstehen kann ich dies auch nach 13 Jahren im Ländle immer noch nicht. Unsere Interpretation ist mal wieder eine etwas andere, die hoffentlich mir und anderen Zweiflern endlich Aufschluss darüber gibt.*

### Der IV. Gang

**Boeuf de Hohenlohe** - Filet / Tafelspitz / Pfifferlinge / Mais / Ofenkartoffel € 32,00

*Der Name „Boeuf de Hohenlohe“ entstand Ende des 18. Jahrhunderts. Die Hohenloher Bauern exportierten während der Hungersnot nach der Französischen Revolution Rindfleisch nach Frankreich – als Boeuf de Hohenlohe. Im 20. Jahrhundert geriet das Boeuf in Vergessenheit. Erst 1998, mit der Gründung der Erzeugergemeinschaft Boeuf de Hohenlohe, haben die Bauern wieder angefangen, ihre Tiere unter diesem Label zu vermarkten.*

*Wenn es nicht schmeckt, dann haben sie wenigstens was gelernt.*

### Der V. Gang

**Heimischer Käse** - Kuh / Ziege / Schaf € 14,00

*Dieses dreierlei kommt nicht als klassische Käsevariation daher, sondern jeder Käse ist ein wenig weiter verarbeitet. So finden Sie zum Beispiel eine Creme brûlée vom Langenburger Roque blue neben einem Obazda von der Heimberger Diva. Was wir aus dem Ziegenkäse machen, ist bis zum heutigen Tag und dem Verfassen dieser Karte noch ungewiss. Ich bin gespannt.*

### Das Finale

**Himbeere** - Salz / Kuvertüre € 16,00

*...weniger ist manchmal mehr.*

*Dies ist nicht nur auf meine geistigen Ergüsse bezogen.*

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

**4-Gang € 70,00 / 5-Gang € 80,00 / 6-Gang € 90,00**