

HOHENHAUS GRILL

„Zehn Kilometer Ringgau“

Hokkaido-Kürbissuppe | grüner Apfel | Schmand Krapfen

Hohenhäuser Rehrhmgulasch

Buttermilch-Knödel | Wildpreisselbeer-Jus

Crème vom guten Rahm | Bioland-Ei | Guts Mirabelle

40 €

Vorspeisen

Bunter Wintersalat vom Demeter Hof | französische-Vinaigrette | mariniertes Gemüse | 8 €

Hohenhäuser Wildterrine | Apfel-Balsam-Dressing | marinierter Kürbis | schwarze Nüsse | 12 €

Tafelspitzscheiben | Rotwein-Vinaigrette | Apfel-Meerrettich | Kartoffelknusper | 13 €

Suppen

Hokkaido-Kürbissuppe | grüner Apfel | Schmand Krapfen | 9€

Rinderkraftbrühe | mit Buchweizenbutter aufgeschlagen | Tafelspitz | 11 €

Zwischengänge

Beuscherl vom Demeter Jungbullen | Wurzelwerk | Rahm | 13 €

Entenstopfleber gebraten | Essig-Jus | Mirabellen Chutney | Brioche | 24 €

Kalbskopfragout | Cognac-Hollandaise | Morcheln | Flusskrebse | 14€

Koche mit Sorgfalt
Scheue keine Mühe!
Wenn die Kopeke fehlt
Ist die Suppe nur Wasser

BERTHOLD BRECHT

HOHENHAUS GRILL

Tranché ... am Tisch tranchiert

Zubereitungszeit ca.30 min.

Auf Holzkohle gegrillt

Wollschweinkotelett | 8 Wochen am Knochen gereift | ab 500 g | pro 100 g 11 €

T-Bone Steak | Nordhof Bioland Rind | 10 Wochen am Knochen gereift | ab 500 g | pro 100 g 12 €

gegrilltes Kalbskotelett | 8 Wochen am Knochen gereift | ab 400 g | pro 100 g 14 €

Rotkrautsalat in Portweinsteinmarinade | Kartoffelgratin | Wintergemüse

Stubenküken aus dem Ofenrohr | Kartoffelkrapfen | Gemüsebeet | 32 €

Tellerfleisch für 2 Personen

Tafelspitz | Wurzelgemüse | Kartoffeln | Apfel-Meerrettich | 20 € pro Person

Fisch

Kabeljaufilet | Cognac-Hummerschaum | Demeter Kürbis | knuspriger Kartoffelstock | 28 €

Forellenfilet vom Petersbach | Rieslingschaum | Mangold | Schupfnudeln | 26 €

Vegetarisch

Cremiger Perldinkel | Demeter Mangold | Muskatkürbis | 16 €

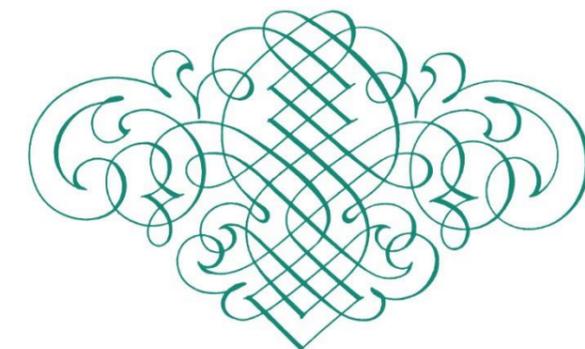
Gefüllte Zucchiniblüte | Schaum von wildem Lorbeer | Kräuter Pesto | Kräuter-Seitlinge | 23 €

Fleisch

Hausgemachte Wildbratwurst auf Holzkohle gegrillt | Kartoffelstock | Wurzelgemüse | 16 €

Gegrillte Maishähnchenbrust | Wintergemüse | Praline vom Perldinkel | 26 €

Geschmorte Schweinehaxe | Rosmarin-Jus | Bayrisch Kraut | Kartoffelstock | 24€



HOHENHAUS GRILL

Das Beste kommt zum Schluss!

Hausgemachtes Sorbet

Quitte | Aprikose | Cassis | Mango | Zitrone-Molke | Mandarine | Punsch

Hausgemachtes Rahm Eis:

Banane | Vanille | Schokolade | Nougat | Mirabelle | Caramel |

Pro Nocke | 3 €

Crème Caramel | 8 €

Topfenknödel mit Pralinenfüllung | Zwetschgen | Butterstreusel | 10 €

Kouignettes | bretonischer Butterkuchen | Orangeneis | 11 €

Schokoladen – Lebkuchenmousse | Mandelknusper | Punschsorbet | 8 €

Käse-Variation | Chutney | Früchtebrot | 17 €

Man kann den Sonnenschein
und das Blau des Himmels
nicht in einer
Konservendose verschließen.

JOSEPH WECHSBERG



WINTER

Im Winter, wenn es früh schon dunkelt,
das Firmament demantgleich funkelt,
braucht man in dieser kalten Welt,
was Leib und Seel zusammenhält.

JEAN-JACQUES HOFFSTEDT