

DAS KULINARISCHE TEAM

Paul, Hannah, Christina, Sandy, Nicole, Alex, Mario, Anna,
Alexandra, Andreas.
Wir freuen uns, Sie heute zu bewirten.

UNSERE PRODUZENTEN:

Fischzucht/Seidmansdorf, Geflügelhof Nitter/Buch am Forst,
Auenlandbeef/Hofheim, Sven Fischer/ Schafhof, Sebastian
Salomon/Dürrwangen, Gartenbau Pressel/ Untersiemau,
Bio-Imkerei Zeidlerhof/Gossenberg, Biohof Wölfert/ Ahlstadt,
Bäckerei Feiler/ Creidlitz, Arnd Erbel/Dachsbach,
Büdenhof/Itzgrund, PurPur Ölmühle/ Stockheim,
Eichelschwein/Iphofen, Kris Emmerling/ Bamberg, Tropenhaus am
Rennsteig/ Tettau

Schloss | HOHENSTEIN
HOTEL RESTAURANT FEINFEIEREI

HOHENSTEINSCHMAUS

In 4 Gängen mit Gedeck
jeder weitere Gang 57
12

Die passende Getränkebegleitung aus dem
Schlosskeller für 4 Gänge 0,1l 31

DAVOR

Gedeck: Sauerteigbrot | Butter & Aufstrich pro
Person 3,5

Geeiste Tomatensuppe | Frischkäsenockerl &
wilder Fenchel 14

Lachsforelle gebeizt | rote & gelbe Beete |
Apfelchutney 16

Tartar vom Auenland Beef | Pastinake,
Stachelbeere & Chicorée 18

Landei 64°C | Pilzessenz | Pilztartar |
Majoran 14

gefiltertes Hohensteinwasser pro Person zur
Mahlzeit 4,5

HAUPTSACHE

Geschmortes Bugstück | gegrillter Romana
Lavendel | Marille & Pastinake 26

Kalbstafelspitz rosa gebraten | eigener Jus |
Zucchini-Basilikumcreme | Hirse 26

Stör | dicke Bohnen | Liebstöckel Hollandaise
wilde Karotte 31

Hohensteiner Letscho: Aubergine |
geschmorte Paprika | Zwiebeljus 21

DANACH

Pfirsich Melba | Silvaner 12

Süßholz | Anis | Eisenkraut | Minze 12

Käse von Affineur Waltmann | Chutney |
Knäckebrötchen 16

