

NACHHALTIG. GANZHEITLICH. BEGEISTERND.

# GenussGeister



## SchlossGeister Abendmenü

täglich wechselndes  
4 - Gang Wahlmenü

mit Produkten direkt aus der  
Region und aus nachhaltigen  
Erzeugnissen

EUR 49,50

Die Küche von Heiner Bohnet entstand aus seinen Erlebnissen und Erfahrungen mit der deutschen und französischen Haute Cuisine.

Undogmatisch, weltoffen, verantwortungsvoll entsteht eine produkt fokussierte Küche, welche mit neuen und auch ganz alten Kochtechniken höchsten Genuss anstrebt. Bohnets Gerichte erscheinen reduziert. Perfekte Auswahl der Komponenten verleiht ihnen mit einer klaren, verständlichen Sprache ein eindrucksvolles Geschmacksbild, das lange in Erinnerung bleibt.

Der hauseigene Kräuter- und Blumen- garten macht einen Einsatz empfindlichster Zutaten möglich, er gehört untrennbar zu Bohnets Küche.

## Vorspeisen

### Champignon Consommé

Perlgraupen | Shiitake Pilze | Bärlauchöl  
7,50

### Kokos Chili Suppe

gebratene Garnele | Gomasio  
8,90

### Bunter Blattsalat

Frisch, knackig und täglich anders:  
Blätter und Blüten aus dem Garten | Balsamicovinaigrette  
6,90

vom Naturhof Engel

### Sülze vom Schwein

Milchsäurevinaigrette | Kimchi | knackiger Rettich  
13,50

## Hauptspeisen

### Käsespätzle

Zwiebel  
10,90

### Rinderrostbraten

Zwiebeljus | glasierte Karotten aus dem Kochertal | gebräunter Serviettenknödel  
29,00

### Pochierte Schweineschulter

Naturhof Engel, Bühlerzell  
Dijon-Senf-Sauce | Serviettenknödel  
26,70

### Medaillons vom Hohenloher Landschwein

hausgemachte Eierspätzle | Champignonrahmsauce  
18,50

### Schottischer Lachs auf der Haut gebraten

Pimpernellinemulsion | Hirse | Kohlrabi  
26,50

## Dessert

### Mousse von der Bitterschokolade

Haselnusscrumble | Orangenmarmelade  
7,90