



DER SCHAFHOF AMORBACH

Landhotel und Restaurant



Hausgeräucherte Schnitte von schottischem Wildlachs „LR“ mit Rote Bete Chutney,
Buttermilchsud und Meerrettich

* * * *

Schaumsüppchen von kanadischem Hummer mit Asia Aromen
und gebackener Praline von der Wildwassergarnele

* * * *

Glasierte Gnocchi mit Delice von Rosenkohl
und Perigord Trüffelschaum

* * * *

Sorbet von Dreierlei Zitrusfrucht
mit Joghurt und Holunder

* * * *

Rosa gegarter Rücken vom Salzwiesenlamm mit eigener Jus,
mediterranem Gemüse und Parmesan-Kartoffelstock

* * * *

Mousse von der Caramelia Kuvertüre mit Sud von Zitrusfrüchten,
Cranberrymousse, Granny Smith Apfel und Mandarinsorbet

Schafhof Genussmenü in 6 Gängen 124,00 €

2023 Weißburgunder „Schafhof“, trocken
Weingut Helmstetter, Bürgstadt, Franken

* * * *

2018 Riesling Spätlese Erste Lage, trocken
Weingut Fürst Löwenstein, Hallgarten, Rheingau

* * * *

2023 Chardonnay* * *, trocken
Weingut Kremer, Großheubach, Franken

* * * *

2021 Spätburgunder „Tradition“, trocken
Weingut Fürst, Bürgstadt, Franken

* * * *

2022 Rieslaner Auslese, edelsüß
Weingut Oekonomierat Johann Geil Erben, Bechtheim, Rheinland-Pfalz

Die Weine in Harmonie 55,00 €

Letzte Bestellung für das Menü 13:00 Uhr & 20:00 Uhr

VORSPEISEN

Gebratene Brust von der Imperial Wachtel
mit Ceasar Salat und Parmesan
19,50 €

Hausgeräucherte Schnitte von schottischem Wildlachs „LR“ mit Rote Bete Chutney,
Buttermilchsud und Meerrettich
21,00 €

Terrine von der Entenleber mit hausgebackenem Brioche,
kaltgerührten Preiselbeeren und mariniertem Wildkräutersalat
26,50 €

Tatar vom Kingfish mit Leche de Tigre
Ceviche von der Sandmöhre und geeister Tamarillo
24,50 €

SUPPEN

Schaumsüppchen von kanadischem Hummer mit Asia Aromen
und gebackener Praline von der Wildwassergarnele
18,50 €

Consommé Double vom Weideochsen
mit Schnittlauch und Markklößchen
12,00 €

ERFRISCHUNG

Sorbet von Dreierlei Zitrusfrucht
mit Joghurt und Holunder
11,00 €

HAUPTGERICHTE

Rosa gegarter Rücken vom Salzwiesenlamm mit eigener Jus,
mediterranem Gemüse und Parmesan-Kartoffelstock

46,00 €

Allerlei von Meeresfischen
mit Kartoffelmousseline, sautiertem Blattspinat und Safransud

39,00 €

Glasierter Gnocchi mit Delice von Rosenkohl
und Perigord Trüffelschaum

27,00 €

Ragout vom Reh aus heimischem Forst mit Wacholderrahm
und geschmälztem Kartoffelkloß

28,50 €

KÄSE

Unsere Käseauswahl

18,00 €

DESSERT

Flan von der Guanaja Kuvertüre
mit eingelegter Mango, geeister Litschi und Passionsfrucht Crèmeux

19,00 €

Mousse von der Caramelia Kuvertüre mit Sud von Zitrusfrüchten,
Cranberrymousse, Granny Smith Apfel und Mandarinsorbet

16,50 €