



## 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 Mandarinensorbet

Schafhof Genussmenü in 6 Gängen 124,00 €

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

\* \* \* \*

2018 Riesling Spälese 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

**DER SCHAFHOF AMORBACH**

Landhotel und Restaurant



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 Kingfisch mit Leche de Tigre  
Ceviche von der Sandmöhre und geeister Tamarillo

24,50 €

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 €

Sorbet von Dreierlei Zitrusfrucht  
mit Joghurt und Holunder

11,00 €

**DER SCHÄFHOF AMORBACH**

Landhotel und Restaurant



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 €

\* \* \* \*

Glasierte Gnocchi mit Delice von Rosenkohl  
und Perigord Trüffelschaum

27,00 €

\* \* \* \*

Ragout vom Reh aus heimischem Forst mit Wacholderrahm  
und geshmälztem Kartoffelkloß

28,50 €

Unsere Käseauswahl

18,00 €

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 Mandarinensorbet  
16,50 €