



Zur Einstimmung

Croustard mit Cocktailcreme und Taschenkrebs

Mariniert Kingfisch mit Misocreme und Nori-Alge

Tatar vom Weideochsen mit Oxtailgelee und geräucherte Creme fraîche

Gebackene Praline von der Wildfanggarnele mit rotem Thai Curry Schaum

SCHAFHOF GENUSSMENÜ

Kaltgeräucherter schottischer Wildlachs mit Buttermilchsud,
eingeleistem Rettich und geeistem Lieblingskren

Geflämpter atlantischer Hummerschwanz mit Sauce Newburg,
glasierten Zuckerschoten und eingelegter Amalfi Zitrone
+ Imperial-Kaviar zzgl. 25,00 €

Gebratene Tranche vom Wildfang Steinbutt mit Dashi-Beurre Blanc,
Bohnen Cassoulet und gedörter Aprikose

Sorbet von grünem Apfel mit Zitrusaufguss
und Joghurtschaum mit Szechuanpfeffer

Rosa gegarter Rücken vom Salzwiesenlamm mit Pinenkernkruste und eigener Jus,
Babyspinat und Chutney von roter Paprika

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

„Mikas Candy Shop“

Kleine Operaschnitte

Tartelette von russischem Zupfkuchen
Schichtnougat mit gebrannter Mandel

Unser Schafhof Genussmenü 145,00 €

Die Weinreise in Harmonie 65,00 €

Die letzte Bestellung für das Menü nehmen wir bis 13:00 Uhr bzw. 19:30 Uhr entgegen.



Kaltgeräucherter schottischer Wildlachs mit Buttermilchsud,
eingelegtem Rettich und geeistem Lieblingskren
22,50 € (A,B,C,D,E,F,G,H,J,M)

* * * *

Im Salzteig gebackene Rote Beete mit „Kräuter Zickli“ von der Molkerei Hütenthal,
Sud von der gelben Beete und Wildkräutersalat
21,00 € (F,A,D,K,E,G,M)



* * * *

Caesar Salat mit gehobeltem Parmesan, hausgerösteten Croûtons
und gebratener Wildwassergarnele
17,50 € (A,B,C,D,,F,G,J,M)

Schaumsuppe von Blumenkohl mit eigenem Couscous
getauchter Jakobsmuschel und Sauce Gribiche
17,50 € (A,C,D,E,F,G,L,M)

* * * *

Doppelte Rinderkraftbrühe
mit Schnittlauch und Klößchen vom Ochsenmark
12,00 € (A,E,F,G,M)

Sorbet von grünem Apfel mit Zitrusaufguss
und Joghurtschaum mit Szechuanpfeffer
11,00 € (D,C,F,M)





DER SCHAFHOF AMORBACH

Landhotel und Restaurant



Geschmortes Short Rib vom US Beef mit Sauce Bordelaise,
gebratener Entenleber, Perigord Trüffel und Pommes Mousseline

46,00 € (C,D,E,F,G,M)

* * * *

Auf der Haut gebratener Loup de Mer mit geschäumter Beurre-Blanc
Delice von Rosenkohl, Stampf von der Annabell Kartoffel und geräucherter Aal

44,00 € (C,D,E,F,G,H,M)

* * * *

Glasierte hausgemachte Caramelle mit Sellerieschaum
schwarze Walnuss, eingelegte Conference Birne und Radicchio



28,00 € (A,B,C,D,E,F,G,M)

Rücken vom Black Angus Rind 39,00 €

* * * *

Brust von der Maispoularde „Kikok“ 29,50 €

* * * *

Tranche vom schottischen Wildlachs „LR“ 29,00 €

* * * *

Wildwasser-Riesengarnelen 36,00 €

wahlweise mit (1 pro Spalte)

Steakhouse Fries mit Parmesan	Grillgemüse	Rahmsauce
Cremiges Kartoffelpüree	Kräuter-Spinat	Beurre Blanc mit Schnittlauch-Öl
		Kräuterbutter

Englischer Früchtekuchen mit Orangemousse,
Zweierlei von der Birne und Butter-Whisky-Scotch



16,50 € (A,B,D,F,I,K,M,N)

* * * *

Crème Brûlée von Madagaskarvanille
mit Aprikosenröster und Himbeersorbet



14,50 € (A,C,D,F,I,K,M)

Unsere Käseauswahl



18,00 € (D,G,I,K)