DAS KULINARISCHE TEAM

Christina, Nicole, Alex,Thomas, Konrad, Ramona, Felix,
Nelly, Edyta, Lena, Helena, Sabine, Alexandra & Andreas.
Wir freuen uns, Sie heute zu bewirten.

UNSERE PRODUZENTEN:

Fischzucht Vondran/Seidmansdorf, Geflügelhof Nitter/Buch am Forst, Auenlandbeef/Hofheim, Sven Fischer/ Schafhof, Martin Lypold/Lichtenfels, Sebastian Salomon/Dürrwangen, Gutshof Polting / Polting, Gartenbau Pressel/ Untersiemau, Biohof Wölfert/ Ahlstadt, Bäckerei Feiler/ Creidlitz, Arnd Erbel/Dachsbach, Affineur Waltmann/Erlangen, Eichelschwein/Iphofen, Kris Emmerling/ Bamberg, Tropenhaus am Rennsteig/ Tettau, Butterboyz/Regen, Rhönforelle/ Rhön, Ströhlershof/Ochsenfurt, Aditisgarten/Bad Rodach, FrankenGenuss/Cadolzburg, Büdenhof Jahn/Itzgrund

Für die Auflistung aller Allergene sprechen Sie uns bitte an!

ROMANTIK
HOTEL & RESTAURANT

Schloss HOHENSTEIN
HOTEL RESTAURANT FEINFEIEREI

HOHENSTEINSCHMAUS

In 4 Gängen mit Gedeck	82
In 5 Gängen mit Gedeck	96

Die passende Getränkebegleitung aus dem Schlosskeller

für 4 Gänge 0,1l berauschend oder rauschfrei	42
für 5 Gänge 0,1l berauschen oder rauschfrei	51

DAVOR

Gedeck: Sauerteigbrot | Butter & Aufstrich pro Person	5,9
Waller | Kren | Steckrübe | Apfel | Kernöl	22
Haselnussravioli | gelbe Bete | Spitzkohl | Dill | Karottenessenz	19
Kalbsrücken | weiße Bohnen | rote Zwiebel | Krautsud	21
Schwarzwurzel | lauwarme Schweinelende | Estragon | Birne | Kapern	21
gefiltertes Hohensteinwasser pro Person zur Mahlzeit	5,5

HAUPTSACHE

Entenbrust | Rotkohl Püree & fermentiert | Pilzpolenta | Vogelbeeren	41
Schmorstück vom Auenlandrind | Hutzeln | Pastinake | Winterspinat	40
Lachsforelle | Kürbiskraut | Safran | glasierte Karotten	39
Kartoffelrisotto | Grünkohl | Schalottenjus | Trauben	31

DANACH

Coulant mit Coburger Schmätzchen | Joghurt Holunder	16
Zwetschge | rote Bete | Heumilch fermentiert	16
Rohmilchkäse von Affineur Waltmann | Chutney | Brot — 5 Sorten	22
3 Sorten	15
Hausgemachte Pralinen 3 Stk.	6,8
Hausgemachte Pralinen 1 Stk.	2,5