Hofgut
LAUBENHEIMER HÖHE
genießen · feiern · reiten

Hofgut Klassiker Vorspeisen

To share: Unser Spundekäs'
mit Zwiebeln, Kräutern und zwei frischen Ditsch Brezeln
€ 14

Gonsenheimer Blattsalat
mit Limonenvinaigrette, allerlei Rohkost und Croûtons
€ 19
Extra Französische Hähnchenbrust € 12
Extra Geräucherte Forellenfilets € 12
Extra marinierte Eismeershrimps € 13

Salat von grünem Spargel
mit Balsamicodressing, Kumquats, Koriander und roten Zwiebeln
im knusprigem Pfannkuchenkörbchen serviert
(vegetarisch)

Optional im knusprigen Tortilliakörbchen (vegan)
€ 19,50

Lauwarmer Meeresfrüchtesalat
mit Gouttes de Poivrons, Kalamata Oliven, halbgetrockneten Tomaten,
Pinienkernen und Zitrusmarinade
€ 21

Variation von der Karotte - Eingelegt, Flan & konfiert -
mit Kefir, Schwarzbrotchip, Petersilie und Olivenöl
(vegetarisch)
€ 15,50

Optional mit Rosmarin-Rösti
(vegan)
€ 15,50

Hofgut
LAUBENHEIMER HÖHE
genießen · feiern · reiten

Aus dem Suppentopf

Suppe von Curry und Zitronengras
mit Piment Espelette
(vegan)
€ 10,50

Optional mit knusprig gebratenem Saté-Spieß
€ 14

Kräftige Pilzbouillon von Shiitake und Buchenpilzen
mit Petersilienöl
(vegan)
€ 11

Optional mit gebratener Wachtelbrust
€ 14,50

Hofgut Hauptgerichte

Rosa gegrilltes Kalbsfilet
mit eingelegten Balsamicozwiebeln, Petersilienwurzel, lila Kartoffelchips
und Gewürzjus
€ 43

Indisches Butter Chicken
mit Koriander, Kurkuma, Chili, Ingwer, Tomate und Cashewnüsse
sowie Basmatireis und Naan Brot
€ 29,50

Wir vereinen 2 deutsche Klassiker: Hofguts Currywurst-Burger
Smash Burger vom Eifler Rind begleitet von krosser Bratwurst
mit hausgemachter pikanter Currysauce, Cheddar, Gewürzgurken, Jalapeños,
gebratenen Zwiebeln und Röstzwiebeln sowie Pommes frites
€ 27,50

Optional mit Plant based Burger, Bratwurst und Käse
(vegan)
€ 28,50

Hofgut
LAUBENHEIMER HÖHE
genießen · feiern · reiten

Auf der Haut gebratenes Lachsfilet

mit Sherryrisotto, gepoppte Schweineschwarte, Muskattellertrauben
und Kohlgewächsen
€ 36,50

Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Preiselbeeren
€ 33

Gekochtes Stielrippchen

mit Grüner Sauce sowie Sauerkraut und Kartoffelpüree
€ 26,50

Argentinisches Rumpsteak (250g)

dazu Ofenkartoffel mit Kräuterschmand, kleinem Salat
und Kräuter-Knoblauchbutter
€ 41

Original Schwäbische Maultaschen

klassisch mit Fleischfüllung in kräftige Rinderbrühe
mit Schmelzzwiebeln und Kartoffelsalat
€ 25
oder
vegetarisch in kräftige Gemüsebrühe mit Schmelzzwiebeln und Kartoffelsalat
€ 25

Rondini Nero

Schwarze mit Meeresfrüchten gefüllte Teigtaschen
in Trüffelbutter geschwenkt mit Pecorino
€ 25

Rigatoni Cima di Rapa

mit Knoblauch, Chili, Kirschtomaten, Olivenöl, Zwiebeln und Parmesan
(vegetarisch/ auch vegan möglich)
€ 19

Originale Spaghettini Carbonara

mit Guanciale, Ei und Pecorino
€ 21

Hofgut
LAUBENHEIMER HÖHE
genießen · feiern · reiten

Süßes zum Schluss

Exotische Mango-Pyramide
mit Hibiskus, Crumble und weißem Schokoladenmousse
€ 15

Gewürz-Panna Cotta
mit Banane, Vanille und Zimtnelke
€ 12,50

Internationale Käsevariation
Münster | Ziegenkäse | Brie | Roquefort
Feigensenf | Trauben | karamellisierte Walnüsse
€ 20,50

Verschiedene Eis und Sorbets
€ 4,50 / Kugel

Eis
Vanille | Schokolade | Erdbeere | Walnuss | Joghurt

Sorbet
Mango-Passionsfrucht | Zitrone | Cassis | Himbeere

Bei Allergenen oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte
an unser Servicepersonal.