

Hofgut Klassiker Vorspeisen

TO SHARE: UNSER SPUNDEKÄS'
mit Zwiebeln, Kräutern und zwei frischen Ditsch Brezeln
€ 14

GONSENHEIMER BLATTSALAT
mit Limonenvinaigrette, allerlei Rohkost und Croûtons
€ 14

EXTRA Französische Hähnchenbrust € 12

KNUSPEN SCAMPI € 13

SALAT VON GRÜNEM SPARGEL
mit Balsamicodressing, Kumquats, Koriander und roten Zwiebeln
im knusprigem Pfannkuchenkorbchen serviert
(vegetarisch)

OPTIONAL im knusprigen Tortilliakorbchen (vegan)
€ 19,50

LAUWARMER MEERESFRÜCHTESALAT
mit Gouttes de Poivrons, Kalamata Oliven, halbgetrockneten Tomaten,
Pinienkernen und Zitrusmarinade
€ 21

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

Hofgut Hauptgerichte

ROSA GEGRILLTE JUNGSCHWEINELENDE

in Morchelrahmsauce, auf Spargelgemüse mit neuen Kartoffeln

€ 28

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

AUF DER HAUT GEBRATENES LACHSFILET
mit Sherryrisotto, gepoppte Schweineschwarte, Muskattellertrauben
und Kohlgewächsen
€ 36,50

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN
mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Preiselbeeren
€ 29

ARGENTINISCHES RUMPSTEAK (200G)
dazu Ofenkartoffel mit Kräuterschmand, kleinem Salat
und Kräuter-Knoblauchbutter
€ 38

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

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 | karamellierte 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.

Unsere Spargelkarte

SPARGELCREMESUPPE

mit eigener Einlage | Croutons | Gartenkresse

€ 11,50

SPARGELSALAT

Avocado | grüne Tomaten | Rucola | Burrata

€ 19

PORTION 1 A DEUTSCHER SPARGEL (6 STANGEN)

Sauce Hollandaise | Butter | geschwenkte Babykartoffeln

€ 20

EXTRA JE 100 GR.:

Schinkenvariation € 8

Wiener Schnitzel € 12

Kleines Rumpsteak € 12

SALAT VON DER ERDBEERE MIT GRAND MARNIER

Minze | Vanilleeis

€ 13