

## *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

EXTRA Knusper-Scampi € 13

HOFGUTS LACHSRÖSTI

Knuspriger Kartoffelrösti mit Kräuterschmand, Tranchen vom geräucherten Lachs,  
Salat, Crema di Balsamico und frisch gehobeltem Meerrettich

€ 19,50

LAUWARMER MEERESFRÜCHTESALAT

mit Gouttes de Poivrons, Kalamata Oliven, halbgetrockneten Tomaten,  
Pinienkernen und Zitrusmarinade

€ 21

KNACKIGER SPARGELSALAT

mit Avocado, grünen Tomaten, Salat und Burrata

€ 19

MEDITERRANE ANTIPASTI-ÉTAGERE

mit Italienischem Rohschinken, Mini-Chorizo, Rindercarpaccio, Parmesan,  
Manchego mit Honig, marinierten Kalamata Oliven, Tomaten-Mozzarellaspießen,  
eingelegtem Grillgemüse, gefüllten Kirschtomaten und süßer Paprika  
sowie Grissini, Brotvariation, Butter und feinem Olivenöl

€ 22,50 pro Person

## *Aus dem Suppentopf*

SUPPE VON CURRY UND ZITRONENGRAS  
mit Piment Espelette (vegan)  
€ 10,50

SPARGELCREMESUPPE  
mit eigener Einlage, Croûtons und Gartenkresse  
€ 11,50

## *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  
auf Sherryrisotto mit Kartoffelpopcorn, Muskattellertrauben  
und in Nussbutter geschwenktem Wildbrokkoli  
€ 36,50

PORTION 1 A DEUTSCHER SPARGEL (6 STANGEN)  
mit Sauce Hollandaise oder Butter sowie geschwenkte Babykartoffeln

€ 20

EXTRA JE 100G

Schinkenvariation € 8

Wiener Schnitzel € 12

kleines Rumpsteak € 12

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN  
mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Preiselbeeren

€ 29

OPTIONAL mit Plant based Schnitzel (vegan)

€ 29

ARGENTINISCHES RUMPSTEAK (250G)  
dazu Ofenkartoffel mit Kräuterschmand, kleinem Salat  
und Kräuter-Knoblauchbutter

€ 35

PROVENZIALISCHE GARNELENPFANNE  
in aromatischer Kräuterbutter gebratene Garnelen  
auf Artischocken-Tomatenragout

€ 35

ORIGINAL SCHWÄBISCHE MAULTASCHEN  
klassisch mit Fleischfüllung in kräftige Rinderbrühe  
mit Schmelzzwiebeln und Kartoffelsalat

€ 25

oder

vegetarisch in kräftige Gemüsebrühe mit Schmelzzwiebeln und Kartoffelsalat

€ 25

RIGATONI CIMA DI RAPA  
mit Knoblauch, Chili, Kirschtomaten, Olivenöl, Zwiebeln und Parmesan  
(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

SALAT VON DER ERDBEERE MIT GRAND MARNIER,  
Minze und Vanilleeis  
(auch vegan möglich)  
€ 13

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.