

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

GANZES KOPFSALATHERZ MIT GEBRATENEN PFIFFERLINGEN

dazu gehacktes Ei, Parmesan und Frenchdressing

€ 18,50

6 ASIATISCH GEBACKENE TIGER GARNELEN

mit Chili-Mayonnaise und Süß-Sauer-Dip

€ 21

HOFGUTS LACHSRÖSTI

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

€ 19,50

LAUWARMES CARPACCIO VOM PFÄLZER SAUMAGEN

mit Essig, Öl, Zwiebeln und Kümmel mariniert sowie Brunnenkresse und Bergkäse

€ 16,50

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

PIFFERLINGCREMESUPPE

mit Peperoni-Tropfen und Croûtons

€ 12,50

ERFRISCHENDE GURKENKALTSCHALE

mit Dill, Knoblauch, griechischem Joghurt und Limette

€ 11

OPTIONAL mit gebackener Tiger Garnele

€ 14,50

Hofgut Hauptgerichte

„STEAK AU FOUR“

Zarte Schweinelende mit Ragout fin gratiniert
sowie Pommes frites und kleinem Salat

€ 29,50

POCHIERTE HÄHNCHENBRUST

in einer pikanten Orangen-Mango-Sauce mit geschwenktem Bulgur

€ 27,50

HOFGUTS „SLOPPY JOES“ CHEESEBURGER

Hackfleisch vom Eifler Rind mit Cheddar, Gewürzgurken, Tomate, roten Zwiebeln
sowie Mac and Cheese

€ 25,50

GANZE REGENBOGENFORELLE VOM GRILL (ENTGRÄTET)

mit dreierlei gebackenen Gemüsesticks
- Mais / Karotte-Butternut Kürbis / Broccoli-Rote Bete -
sowie Gurken-Kräuterdip mit Knoblauch

€ 34,50

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN
mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Preiselbeeren

€ 29

oder

mit Rahmpfifferlingen und Kroketten

€ 36

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

€ 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

GNOCCHETTI SARDI
mit frischen Pfifferlingen, Tomate, Zwiebeln, Kräutern, Butter und Parmesan

€ 18

HAUSGEMACHTE SEMMELKNÖDEL
auf Rahmpfifferlingen mit würzigem Bergkäse

€ 19,50

OPTIONAL mit kross gebratenen Speckscheiben

Süßes zum Schluss

STACHELBEER-TARTE UNTER EINER LUFTIGEN ZITRONEN-BAISERHAUBE

mit Vanille abgerundet auf knusprigem Mürbeteig

€ 15

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.