

## *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

Gratinierte Königspastete  
mit würzigem Ragout fin gefüllt an knackigem Feldsalat  
€ 17,50

Hofguts Lachsрrösti  
Knuspriger Kartoffelрrösti mit Kräuterschmand, Tranchen vom geräucherten Lachs,  
Salat, Crema di Balsamico und frisch gehobeltem Meerrettich  
€ 19,50

Frisch angemachtes Tatar vom Eifler Rinderfilet  
auf reschem Bauernbrot mit zwei Spiegeleiern, Mixed Pickels und Salatbouquet  
€ 16,50

Frischer Crevettencocktail  
würzig angemacht auf mariniertem Frisée  
mit Avocado-Mangotatar und roter Shisokresse  
€ 19

Mediterrane Antipasti-Etagere  
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*

Pfifferlingcremesuppe  
mit Peperoni-Tropfen und Croûtons

€ 12,50

Kürbis-Kokossuppe  
mit gerösteten Kürbiskernen und Kresse

€ 11

Optional mit gebackener Tiger Garnele

€ 14,50

## *Hofgut Hauptgerichte*

Rheinhesisches Cordon Bleu  
mit Landschinken und Handkäse gefüllt  
dazu Grüne Sauce und knusprige Kartoffelwürfel

€ 28,50

Wiener Backhendl  
auf süß-saurem Paprikagemüse mit gebackenen Kartoffelbällchen

€ 26,50

Allgäuer Hofgut-Burger  
300g saftiges Rindfleisch vom Grill im Laugenbun  
mit Frischkäse, Bergkäse, Bacon, Tomaten, Zwiebeln und Gewürzgurke  
sowie pikanten Potato Wedges

€ 25,50

Gebratenes Doradenfilet  
auf Mediterranem Schmorgemüse  
mit Risottobällchen und gebackenem Rucola  
€ 35,50

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 Schmelzwiebeln und Kartoffelsalat  
€ 25  
oder  
vegetarisch in kräftige Gemüsebrühe mit Schmelzwiebeln 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  
€ 21,50

## Süßes zum Schluss

Stachelbeer-Tarte unter einer luftigen Zitronen-Baiserhaube  
mit Vanille abgerundet auf knusprigem Mürbeteig

€ 15

Cremige Panna Cotta mit Madagaskar Vanille  
sowie Zwetschgenragout

€ 13

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.