

## **Menüempfehlung : auch als vegetarische Variante**

### **GI Secco von Kallfelz**

#### **Gang 1**

##### **Matjesfilet**

mit Sellerie – Apfel – Salat,  
Rote Beete – Püree und Brotchip

##### **Vegetarisch:**

##### **Hausgemachte Ravioli**

gefüllt mit Rohmilchkäse und frischen Kräutern  
auf Tomaten – Paprika – Zucchini – Ragout und Parmesanschaum

##### **Weinempfehlung**

Grüner Veltliner von Topf trocken

#### **Gang 2**

##### **Variation vom Hähnchen**

Sanft gegarte Hähnchenbrust, unter der Erdnusskruste  
und Hähnchenfilet im Knuspermantel  
mit Limetten – Koriander – Schmand  
Vanille – Rahm – Karotten und Kartoffel – Schinken – Roulade

##### **Vegetarisch**

##### **Hausgemachte getrüffelte Rahmnudeln**

mit gebackenem Fetakäse und Ruccolasalat

##### **Weinempfehlung**

Weißer Burgunder Bundstück von Dr. Wehrheim trocken

#### **Gang 3**

##### **Hoffmanns „Snickers“ Interpretation**

Schokoladen – Erdnuss – Brownie,  
Schokoladen – Espuma und Karamelleis

##### **Digestif**

Rum Diplomatico Reserva Exclusiva

Menüpreis ohne Getränke	36,90 €
Menüpreis incl. Getränke	53,00 €
Vegetarisch ohne Getränke	31,90 €
Vegetarisch incl. Getränke	48,00 €

## Suppen und Vorspeisen

**Großmutter's Festtagssuppe** 5,50 €

**Rahmsüppchen von frischem Bärlauch**  
mit gebratener Jakobsmuschel 6,80 €

\*\*\*\*\*

**Sauerlandtörtchen**  
Gebratenes Lachsforellenfilet  
mit unserer hausgemachten Blutwurst  
auf Kartoffel – Kräuter – Stampf 9,90 €

**Gebratene Jakobsmuschel**  
mit Blumenkohl – Mousse  
Röstzwiebeln und Käse 13,90 €

**Matjesfilet**  
mit Sellerie – Apfel – Salat,  
Rote Beete – Püree und Brotchip 12,50 €

## Vegetarische und leichte Küche

### **Buntes Marktgemüse**

mit Grilltomate, Ofenkartoffel  
und Kräuterquark

12,80 €

### **dazu können sie wählen:**

- gebackener Ziegenkäse
- gebratene Lachsforelle

7,50 €

9,50 €

### **Hausgemachte Ravioli**

gefüllt mit Rohmilchkäse und frischen Kräutern

auf Tomaten – Paprika – Zucchini – Ragout und Parmesanschaum 13,50 €

### **Hausgemachte getrüffelte Rahmnudeln**

mit gebackenem Fetakäse und Rucolasalat

12,90 €

### **Oliven – Kräuter – Risotto**

mit Wildkräutersalat und Parmesan

12,80 €

## **Vegane Gerichte auf Anfrage**

## Salate

### **Kleiner gemischter Salatteller**

4,50 €

### **Gemischter Salatteller**

mit Joghurtdressing, Rohmilchfrischkäse  
und frischen Kräutern

9,50 €

### **Bunte Salatauswahl mit Joghurtdressing**

gebratener Hähnchenbrust und geröstete Pinienkerne

13,80 €

## Spargelkarte

**Spargelcremesuppe**  
mit frischen Kräutern 5,90 €

**Lauwarmer Spargel – Salat**  
mit Hoffmanns Knochenschinken und Brotchip 11,80 €

\*\*\*\*\*

**Überbackener Spargel**  
mit Bärlauch – Hollandaise, Parmesan  
und Salzkartoffeln 17,50 €

**Hausgemachte Spargelquiche**  
mit Rohmilchkäse – Dipp und Wildkräutersalat  
*als Vorspeise* 10,80 €  
*als Hauptgang* 15,90 €

**Frischer deutscher Stangenspargel**  
mit Butter oder hausgemachter Sauce Hollandaise  
und Salzkartoffeln 17,50 €

### **dazu können Sie wählen:**

Hoffmanns Knochenschinken 6,80 €

Kleines Schnitzel Wiener Art 6,90 €

Rosa gebratenes Rumpsteak 13,80 €

Kleines Lachssteak 7,50 €

## Das Besondere Geschmackserlebnis....

### **Rosa gebratene Barbarie – Entenbrust**

mit Cassis – Sauce, frischen Frühlingssalaten  
und Brotchip

19,80 €

### **Variation vom Hähnchen**

Sanft gegarte Hähnchenbrust, unter der Erdnusskruste  
und Hähnchenfilet im Knuspermantel

mit Limetten – Koriander – Schmand

Vanille – Rahm – Karotten und Kartoffel – Schinken – Roulade

19,50 €

### **Zweierlei vom Hausschwein**

Geschmorte Schweinebäckchen in Rotweinsauce und

Schweinefilet, mit Datteln gefüllt, unter der Honig – Senf – Kruste

mit Marktgemüse und Kartoffel – Bärlauch – Stampf

22,80 €

### **Rosa gebratenes Lammkarree unter der Bärlauchkruste**

mit Rosmarinsauce,

Petersilienwurzel – Möhren – Gemüse

und gratinierten Kartoffeln

28,70 €

\*\*\*\*\*

### **Lachsforellenfilet, auf der Haut gebraten**

mit Spargel – Kräuter – Ragout

und gratinierten Kartoffeln

19,80 €

### **Gebratenes Lachsfilet**

auf Pesto – Risotto

mit Safranschaum und Salat

18,90 €

### **Matjesfilet “Hausfrauen Art“**

mit Apfel – Dill – Sauce,

Röstkartoffeln und Wildkräutersalat

16,90 €

## Steakvariationen

**Schweinesteak natur** 16,90 €

**Rumpsteak natur** 26,90 €

zusätzlich können Sie wählen:

Pfeffersauce

Kräuterbutter

Gebratenen Zwiebeln

**Rumpsteak Strindberg mit Zwiebel-Senfkruste** 27,90 €

Alle Steakvariationen reichen wir mit Röstkartoffeln und Salat

## Gerichte für die Kinder

### **Fix und Foxi**

Hähnchenbrust mit Champignonsauce,  
weißen Nudeln und Obstbeilage

8,50 €

### **Micky Mouse**

Kleines Schnitzel Wiener Art mit Pommes frites

6,90 €

## **Allergene**

Um Sie bestmöglich beraten zu können,  
bieten wir unseren Gästen eine mit Allergenen gekennzeichnete Karte.  
Bei Bedarf sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an.

## Haugemachtes aus unserer Pâtisserie

### **Hoffmanns „Snickers“ Interpretation**

Schokoladen – Erdnuss – Brownie,

Schokoladen – Espuma und Karamelleis

7,90 €

### **Crème brûlée von der weißen Schokolade**

mit Beerensorbet und heißen Beeren

7,90 €

### Cremedesserts:

**Vanillecreme mit heißen Beeren**

4,50 €

**Herrencreme mit Sahnehaube**

3,80 €

### Eisvariationen:

#### **Gemischtes Eis**

3 Bällchen mit Sahnehaube

3,80 €

(Vanille, Schokolade, Walnuss, Erdbeere ,Espresso-Krokant)

#### **1 Bällchen Vanilleeis**

mit heißen Kirschen und Sahnehaube

3,80 €

#### **Espresso-Krokanteis und Schokoladeneis**

mit Sahnehaube und Eierlikör

4,90 €