

MENÜEMPFEHLUNG

1. Tranchen vom rosa gebratenen Wagyu Beef

Riesengarnele im Tempura – Teigmantel /
Meerrettich – Schaum / Orange /
marinierte Rote Beete

*Pink Vineyard, Pfaffmann
Pfalz, Deutschland*

2. Hirschragout

Preiselbeer – Sauce /
Rotkohl / Nuss – Spätzle

*Cabernet Sauvignon, Kaiken
Mendoza, Argentinien*

3. Variation von der gebrannten Mandel

Mandel – Eis / Mandel – Espuma /
gebrannte Mandeln /
warmes Bratapfel – Ragout

*Kakao mit Nuss, Sasse
Münsterland, Deutschland*

Menüpreis inkl. Getränke

59,90 €

Menüpreis exkl. Getränke

47,90 €

Vegetarisches Menü

1. Dattel – Lauch – Quiche

Ziegenkäse – Aprikose – Creme /
marinierter Rucola

*Riesling trocken, Weil
Rheingau, Deutschland*

2. Hausgemachte Kartoffeltasche

Gemüse – Kräuter – Füllung /
körniger Frischkäse / Granatapfelkerne /
Birnen – Chutney / Rosenkohl
Haselnuss – Crumble

*Chardonay
Pays D'OC, Frankreich*

3. Variation von der Mandel

Mandel – Eis / Mandel – Espuma /
gebrannte Mandeln /
warmes Bratapfel – Ragout

*Kakao mit Nuss, Sasse
Münsterland, Deutschland*

Menüpreis inkl. Getränke

44,90 €

Menüpreis exkl. Getränke

32,90 €

SUPPEN UND VORSPEISEN

Großmutter's Festtagssuppe 5,80 €

Kartoffel – Cremesuppe
Blutwurst 7,50 €

Sauerlandtörtchen
Lachsforellenfilet / Blutwurst /
gehobelter Meerrettich /
Kartoffel – Grünkohl – Stampf 9,90 €

Original Wagyu Beef direkt vom Züchter

Tranchen vom rosa gebratenen Wagyu Beef
Riesengarnele im Tempura – Teigmantel /
Meerrettich – Schaum / Orange /
marinierte Rote Beete 16,80 €



Allergene

Um auf Ihre Bedürfnisse individuell eingehen zu können,
beraten wir Sie gerne.

Bei Bedarf sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an.

VEGETARISCHES

Hoffmann's Veggie Bowl

Rosenkohl in Sesam – Asia – Sauce /
Couscous / Tomaten – Salsa /
Weißkohl / Babyspinat

13,50 €

dazu können sie wählen:

- gebackener Fetakäse 7,50 €
- gebratene Lachsforelle 9,50 €

Dattel – Lauch – Quiche

Ziegenkäse – Aprikose – Creme /
marinierter Rucola

Als Vorspeise 9,00 €

Als Hauptspeise 16,00 €

Hausgemachte Kartoffeltasche

Gemüse – Kräuter – Füllung /
körniger Frischkäse / Granatapfelkerne /
Birnen – Chutney / Rosenkohl
Haselnuss – Crumble

Als Vorspeise 10,80 €

Als Hauptspeise 17,80 €

Vegane Gerichte auf Anfrage

FLEISCH UND FISCH

Gänsebraten

Orangensauce / Marzipanapfel

Rotkohl / Kartoffel – Klößchen

28,50 €

Hirschragout

Preiselbeer – Sauce /

Rotkohl / Nuss – Spätzle

25,80 €

Variation von Hoffmanns Weidelamm

Lammrücken / Pistazienkruste /

Lammbraten / Lammbratwurst /

Rosmarinsauce /

Topinambur – Bohnen – Gemüse /

gratinierte Kartoffeln

29,50 €

Lachsforellenfilet

Meerrettich – Schaum /

geschwenkter Grünkohl / Walnuss /

Kartoffel – Schinken – Roulade

24,50 €

Zanderfilet

Riesengarnele im Tempura – Teigmantel /

Safran – Schaum /

geschmorte Rote Beete /

Kartoffel - Stampf

26,50 €

Auf Wunsch servieren wir Ihnen auch gern unsere Hauptgänge
als kleine Portion.

Gebratene Blutwurst / Leberwurst
süße Senfsauce /
Grünkohl / Röstkartoffel 17,50 €

Rinderwurst
Wirsing / Röstkartoffel 18,90 €

Rindertafelspitz
Meerrettich – Sauce / Röstkartoffel / Salat 21,80 €

Sülze
Remoulade / Röstkartoffel 15,50 €

Schnittchen
Blutwurst / Leberwurst / Knochenschinken 9,50 €

Unsere Landwirtschaft – Natürlich selbstgemacht!

Natürliche und frische Produkte sind für uns das höchste Gut. Daher stellen wir viele davon einfach selber her, in unserer eigenen Landwirtschaft. So erreichen wir die größtmögliche Naturbelassenheit unserer Gerichte – authentisch und voller Genuss!

KLASSIKER UND KINDERGERICHTE

Schnitzel Schweizer Art

Champignons / Zwiebeln / Tomate / Käse /
Röstkartoffel / Salat

17,90 €

Schnitzel / Champignon - Sauce

Pommes frites / Salat

17,90 €

Schweinefilet / Camembert

Champignon – Sauce /
Kroketten / Salat

22,80 €

Rumpsteak

Pfeffersauce /
Röstkartoffeln / Salat

28,90 €

Rumpsteak Strindberg

Zwiebel – Senfkruste /
Röstkartoffeln / Salat

30,90 €

Kindergerichte

Micky Mouse

Schweineschnitzel / Pommes frites

7,90 €

DESSERT

3 Hausgemachte Pralinen
dazu Espresso oder Kaffee creme 5,50 €

Lauwarmer Schoko – Brownie
Himbeer – Eis /
weißes Schokoladen – Tonkabohnen – Espuma 7,90 €

Variation von der gebrannten Mandel
Mandel – Eis / Mandel – Espuma /
hausgebrannte Mandeln /
warmes Bratapfel – Ragout 7,90 €

Vanillecreme / Sahne 4,50 €

Herrencreme / Sahne 4,50 €

Gemischtes Eis
3 Bällchen / Sahne 4,50 €

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

1 Bällchen Walnusseis
Zimtpflaumen / Sahne 4,80 €

Espresso – Krokanteis und Schokoladeneis
Eierlikör / Sahne 5,80 €