

1. Tranchen vom rosa gebratenen Wagyu Beef

Riesengarnele im Tempura – Erdnuss – Teigmantel /
 Zitronengras – Schaum / wilder Brokkoli /
 Selleriecreme / Granatapfelkerne

*Spätburgunder, Adeneuer
 Ahr, Deutschland*

2. Variation vom Hausschwein

geschmorte Backe / Filet mit Datteln gefüllt /
 Honig – Senf – Sauce
 Wirsing / Kartoffel – Dattel – Stampf

*Cuvee Ursprung, Schneider
 Pfalz, Deutschland*

3. Hausgemachtes gesalzenes Karamell – Eis

Vanille – Topfen – Creme /
 Zwergorangen – Ragout

Espresso und Grappa di Poli bianca

Menüpreis inkl. Getränke 59,00 €

Menüpreis exkl. Getränke 47,00 €

Vegetarisches Menü

1. Dattel – Lauch – Quiche

Ziegenkäse – Mango – Creme /
 marinierter Rucola

*Riesling halbtrocken, Kallfelz
 Mosel, Deutschland*

2. Fregola Sarda – Risotto

wilder Brokkoli / Parmesan – Hobel /
 Petersilien - Öl

*Pink Vineyard, Pfaffmann
 Pfalz, Deutschland*

3. Hausgemachtes gesalzenes Karamell – Eis

Vanille – Topfen – Creme /
 Zwergorangen – Ragout

Espresso und Grappa di Poli bianca

Menüpreis inkl. Getränke 45,50 €

Menüpreis exkl. Getränke 33,50 €

SUPPEN UND VORSPEISEN

Großmutter's Festtagssuppe 5,80 €

Karotten – Chili – Suppe
Riesengarnele im Tempura – Erdnuss – Teigmantel 7,50 €

Vitello Tonnato
Kalbsrücken / Thunfischsauce / Kapern /
Rucola / Parmesan 14,80 €



Original Wagyu Beef direkt vom Züchter

WAGYU
SAUERLAND

Tranchen vom rosa gebratenem Wagyu Beef
Riesengarnele im Tempura – Erdnuss – Teigmantel /
Zitronengras – Schaum / wilder Brokkoli /
Selleriecreme / Granatapfelkerne 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 – Mango – Creme /
marinierter Rucola

Als Vorspeise 9,00 €

Als Hauptspeise 16,00 €

Fregola Sarda – Risotto

wilder Brokkoli / Parmesan – Hobel /
Petersilien – Öl

Als Vorspeise 10,80 €

Als Hauptspeise 17,80 €

Vegane Gerichte auf Anfrage

FLEISCH UND FISCH

Variation vom Hausschwein

geschmorte Backe / Filet mit Datteln gefüllt /

Honig – Senf – Sauce

Wirsing / Kartoffel – Dattel – Stampf

23,50 €

Rosa gebratenes Kalbsfilet

Erdnuss – Kruste / Asiasauce /

Riesengarnele im Tempura – Erdnuss – Teigmantel

wilder Brokkoli / Kartoffel – Sellerie – Stampf

32,80 €

Hirschrücken

Orangen – Maronen – Sauce /

Granatapfelkerne / Rosenkohl /

Kartoffel – Mandel – Gratin

33,50 €

Lachsforellenfilet

Tomaten – Oliven – Sauce /

Kartoffel – Mandel – Gratin /

Salat

24,50 €

Skreifilet

Zitronengras – Schaum /

geschmorte Rote Beete /

Fregola Sarda – Risotto

25,90 €

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

Gebratene Blutwurst Zwiebel / Apfel / 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 €

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 €

Hausgemachte Mousse au Chocolat
Himbeer – Eis /
Himbeer – Überraschungs – Kugel 7,90 €

Hausgemachtes gesalzenes Karamell – Eis
Vanille – Topfen – Creme /
Zwergorangen – 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
Zimtpflaume / Sahne 4,80 €

Schokoladeneis und Espresso-Krokant – Eis
Eierlikör / Sahne 5,80 €