

1. Vitello Tonnato

Kalbsrücken / Thunfischsauce / Kapern /
Tomaten – Chutney / marinierter Rucola

Charlotte de Berry / Lergenmüller / Pfalz

2. Hirschragout

Preiselbeer – Sauce /
Rotkohl / Nuss – Spätzle

Insoglio del Cinghiale IGT / Castille y León / Spanien

3. Schokolade trifft Orange

hausgemachter Brownie /
Lebkuchen – Eis / marinierte Zwergorangen /
Orangen – Sorbet

Mirabelle / Sauerländer Edelbrennerei Rabe / Kallenhardt

Menüpreis inkl. Getränke

64,50 €

Menüpreis exkl. Getränke

52,50 €

Vegetarisches Menü

1. Hausgebackene Dattel – Lauch – Quiche

Aprikosen – Creme /
Feldsalat mit Walnuss – Vinaigrette

Riesling Hochgewächs trocken / Kallfelz / Mosel

2. Parmesan – Risotto

geschmorte Rote Beete /
Endiviensalat / Walnuss – Vinaigrette
karamellisierter Ziegenkäse

Puglia Primitivo / Fontini / Italien

3. Schokolade trifft Orange

hausgemachter Brownie /
Lebkuchen – Eis / marinierte Zwergorangen /
Orangen – Sorbet

Mirabelle / Sauerländer Edelbrennerei Rabe / Kallenhardt

Menüpreis inkl. Getränke

51,50 €

Menüpreis exkl. Getränke

39,50 €

SUPPEN UND VORSPEISEN

Großmutter's Festtagssuppe 7,00 €

Karotten – Chili – Suppe
Riesengarnele im Tempurateig – Mantel 9,80 €

Kleiner gemischter Salatteller 5,70 €

Sauerlandtörtchen
Zanderfilet / Blutwurst /
Kartoffel – Kräuter – Püree /
Knoblauch – Dipp 12,50 €

Vitello Tonnato
Kalbsrücken / Thunfischsauce / Kapern /
Tomaten – Chutney / marinierter Rucola 14,80 €

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

marinierter Cous Cous / Ananas – Chutney /
Karotte / Weißkohl / Rucola / Rosenkohl /
Limetten – Sesam – Joghurt

13,50 €

dazu können sie wählen:

- gebackener Fetakäse 9,50 €
- gebratenes Lachsforellenfilet 12,80 €

Hausgebackene Dattel – Lauch – Quiche

Aprikosen – Creme /
Feldsalat mit Walnuss – Vinaigrette

Als Vorspeise 9,80 €

Als Hauptspeise 18,80 €

Parmesan – Risotto

geschmorte Rote Beete /
Endiviensalat / Walnuss – Vinaigrette
karamellisierter Ziegenkäse

Als Vorspeise 12,80 €

Als Hauptspeise 21,80 €

Vegane Gerichte auf Anfrage

Das Beste von der Gans

Gänsebrust und – keule /
 Orangensauce / Marzipanapfel /
 Rotkohl / Kartoffel – Klößen 38,50 €

Hirschragout

Preiselbeer – Sauce /
 Rotkohl / Nuss – Spätzle 29,80 €

Dreierlei von Hoffmanns Weidelamm

Rosa gebratener Lammrücken / Pistazienkruste /
 hausgemachte Lammbrotwurst /
 geschmorte Lammkeule / Rosmarin – Sauce /
 grüne Bohnen / hausgemachte Potthucke 35,80 €

Maishähnchen – Brust

Gewürz – Nuss – Mantel /
 Pflaumen – Sauce /
 geschwenkter Rosenkohl / Kartoffel – Püree 25,80 €

Lachsforellenfilet / Garnele im Tempurateig – Mantel

Krustentierschaum /
 Parmesan – Risotto / Salat 26,80 €

Zanderfilet

Dijon – Senf – Sauce /
 geschwenkter Grünkohl / Walnuss /
 hausgemachte Potthucke 26,50 €

Gebratene Blutwurst Grünkohl / süße Senf – Sauce / Röstkartoffel	19,90 €
Rinderwurst Spitzkohl – Gemüse / Röstkartoffel	20,90 €
Rindertafelspitz Meerrettich – Sauce / Röstkartoffel / Salat	23,80 €
Sülze Remoulade / Röstkartoffel	16,50 €
Schnittchen Blutwurst / Leberwurst / Knochenschinken	10,80 €

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

21,90 €

Schnitzel / Champignon - Sauce

Pommes frites / Salat

21,90 €

Schweinefilet / Camembert

Champignons in Rahm /
Kroketten / Salat

24,80 €

Rumpsteak

gebratene Champignons / Zwiebeln /
Knoblauch – Dipp / Röstkartoffeln / Salat

32,90 €

Rumpsteak Strindberg

Zwiebel – Senfkruste /
Röstkartoffeln / Salat

33,90 €

Kindergerichte bis 14 Jahre

Micky Mouse

Schweineschnitzel / Pommes frites

8,90 €

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

DESSERT

Affocato all Caffè Espresso / Vanilleeis	4,20 €
Variation von der Mandel salziges Karamell – Mandel – Eis / Birne / gebrannte Mandel / Mandel – Espuma	9,90 €
Schokolade trifft Orange hausgemachter Brownie / Lebkuchen – Eis / marinierte Zwergorangen / Orangen – Sorbet	9,90 €
Vanillecreme / Sahne	5,50 €
Herrencreme / Sahne	5,80 €
Gemischtes Eis 3 Bällchen / Sahne	5,80 €
(Vanille, Schokolade, Walnuss, Erdbeere, Espresso-Krokant)	
1 Bällchen Walnuss – Eis Pflaumen / Sahne	6,20 €
Schokoladeneis und Espresso-Krokant – Eis Eierlikör / Sahne	6,50 €