

1. Vitello Tonnato

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

Pink Vineyard / Markus Pfaffmann / 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

66,50 €

Menüpreis exkl. Getränke

54,50 €

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

53,50 €

Menüpreis exkl. Getränke

41,50 €

SUPPEN UND VORSPEISEN

Großmutter's Festtagssuppe 7,50 €

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

Kleiner gemischter Salatteller 6,50 €

Sauerlandtörtchen
Zanderfilet / Blutwurst /
Kartoffel – Kräuter – Püree /
Knoblauch – Dipp 13,50 €

Vitello Tonnato
Kalbsrücken / Thunfischsauce / Kapern /
Tomaten – Chutney / marinierter Rucola 15,80 €

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

14,80 €

dazu können sie wählen:

- gebackener Fetakäse 9,80 €
- gebratenes Lachsforellenfilet 13,80 €

Hausgebackene Dattel – Lauch – Quiche

Aprikosen – Creme /
Feldsalat mit Walnuss – Vinaigrette

Als Vorspeise 10,80 €

Als Hauptspeise 19,80 €

Parmesan – Risotto

geschmorte Rote Beete /
Endiviensalat / Walnuss – Vinaigrette
karamellisierter Ziegenkäse

Als Vorspeise 13,80 €

Als Hauptspeise 22,80 €

Vegane Gerichte auf Anfrage

<p>Ofenfrische ½ Bauernente Orangensauce / Marzipanapfel / Rotkohl / Kartoffel – Klößen</p>	<p>36,80 €</p>
<p>Hirschragout Preiselbeer – Sauce / Rotkohl / Nuss – Spätzle</p>	<p>31,80 €</p>
<p>Dreierlei von Hoffmanns Weidelamm Rosa gebratener Lammrücken / Pistazienkruste / hausgemachte Lamnbratwurst / geschmorte Lammkeule / Rosmarin – Sauce / grüne Bohnen / hausgemachte Potthucke</p>	<p>37,80 €</p>
<p>Maishähnchen – Brust Gewürz – Nuss – Mantel / Pflaumen – Sauce / geschwenkter Rosenkohl / Kartoffel – Püree</p>	<p>27,80 €</p>
<p>Lachsforellenfilet / Garnele im Tempurateig – Mantel Krustentierschaum / Parmesan – Risotto / Salat</p>	<p>28,50 €</p>
<p>Zanderfilet Dijon – Senf – Sauce / geschwenkter Grünkohl / Walnuss / hausgemachte Potthucke</p>	<p>28,50 €</p>

Gebratene Blutwurst Spitzkohl / 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	12,50 €

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

23,50 €

Schnitzel / Champignon - Sauce

Pommes frites / Salat

23,50 €

Schweinefilet / Camembert

Champignons in Rahm /
Kroketten / Salat

26,90 €

Rumpsteak

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

36,50 €

Rumpsteak Strindberg

Zwiebel – Senfkruste /
Röstkartoffeln / Salat

37,50 €

Kindergerichte bis 14 Jahre

Micky Mouse

Schweineschnitzel / Pommes frites

9,50 €

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

DESSERT

Espresso

mit Vanilleeis (Affocato all Caffè) 4,50 €
oder mit drei hausgemachten Pralinen 5,80 €

Variation von der Mandel

salziges Karamell – Mandel – Eis / Birne /
gebrannte Mandel / Mandel – Espuma 10,80 €

Schokolade trifft Orange

hausgemachter Brownie /
Lebkuchen – Eis / marinierte Zwergorangen /
Orangen – Sorbet 10,80 €

Vanillecreme / Sahne 6,50 €

Herrencreme / Sahne 6,80 €

Gemischtes Eis

3 Bällchen / Sahne 6,50 €

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

1 Bällchen Walnuss – Eis

Pflaumen / Sahne 6,90 €

Schokoladeneis und Espresso-Krokant – Eis

Eierlikör / Sahne 6,90 €