

Aperitif

Sanfter Pfirsich

1. Geräucherte Entenbrust

Asia – Mayonnaise /

Birnen – Sellerie – Eis / Wok – Gemüse

Chardonnay / Weingut Bozen / Italien

2. Lachsfilet

Karotten – Chili – Schaum /

Belugalinsen – Erbsen – Ragout/Salat

Weißer Burgunder / Dr. Werheim / Pfalz

3. Mousse au Chocolat

Erdnuss – Eis / Karamell – Gel /

Erdnusshippe / karamellisierte Erdnüsse

Menüpreis inkl. Getränke

65,90 €

Menüpreis exkl. Getränke

53,90 €

Vegetarisches Menü

Aperitif

Sanfter Pfirsich

1. Hausgebackene Dattel – Lauch - Quiche

Aprikosen – Creme /

Feldsalat mit Walnuss – Vinaigrette

Riesling / Kallfelz / Mosel

2. Brickteig – Schafskäse – Spinat – Stange

Karotten – Chili – Schaum /

Karotten – Gemüse / mariniertes Rucola

Lugana / Cà Maiol / Südtirol

3. Mousse au Chocolat

Erdnuss – Eis / Karamell – Gel /

Erdnusshippe / karamellisierte Erdnüsse

Menüpreis inkl. Getränke

53,50 €

Menüpreis exkl. Getränke

41,50 €

SUPPEN UND VORSPEISEN

Großmutter's Festtagssuppe 7,50 €

Bärlauch – Rahm – Suppe
gebratenes Forellenfilet / Tomaten – Öl 9,80 €

Kleiner gemischter Salatteller 6,50 €

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

Geräucherte Entenbrust
Asia – Mayonnaise /
Birnen – Sellerie – Eis / Wok – Gemüse 15,90 €

Gebratene Riesengarnelen
Bärlauch – Öl / Frühlingsgemüse
hausgebackener Parmesan – Brioche 16,50 €

Allergene

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

Bei Bedarf sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an.

Variation vom Hausschwein

geschmorte Schweinebäckchen /
 Schweinefilet / Dattelfüllung / Honig – Senf – Kruste /
 Portwein – Sauce /
 Spitzkohl / Kartoffel – Stampf 28,90 €

Maishähnchenbrust

Asia – Sauce /
 Wok – Gemüse / Kartoffel – Sesam – Stampf 27,80 €

Rosa gebratene Barbarie – Entenbrust

Orangen – Sauce /
 Cranberry – Spitzkohl – Gemüse /
 gratinierte Kartoffeln 32,90 €

Kalbsfilet / Cashewkern – Kruste /

gebratene Riesengarnele /
 Portwein – Sauce / grüner Spargel-Karottengemüse
 hausgemachte Kartoffel – Krapfen 38,80 €

Lachsfilet

Karotten – Chili – Schaum /
 Belugalinsen – Erbsen – Ragout/Salat 26,90 €

Forellenfilet im Brickteig gebacken

Spinat – Füllung / Bärlauch – Sauce /
 gratinierte Kartoffeln / Salat 28,50 €

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

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 €