

Aperitif

Sanfter Pfirsich

1. Tranchen vom Schweinefilet / Dattelfüllung

Preiselbeer – Kürbis – Salat

Birnen – Chutney / karamellierte Haselnüsse

Riesling halbtrocken / Wegeler / Mosel

2. Confiertes Lachsforellenfilet / lauwarmer Rauch – Forelle

Rote Beete – Espuma

Petersilienwurzel - Gemüse

Kartoffel – Maronen – Püree

Chardonnay / Alto Adige / Bozen Südtirol

3. Zimt – Creme brûlée

Kürbis – Limetten – Eis / Kürbiskern – Espuma

Kürbiskern – Limetten – Hippe

Menüpreis inkl. Getränke

62,50 €

Menüpreis exkl. Getränke

47,50 €

Vegetarisches Menü

Aperitif

Sanfter Pfirsich

1. Hausgebackene Dattel – Lauch - Quiche

Aprikosen – Curry – Creme

marinierter Feldsalat

Gelber Muskateller / Lergenmüller / Pfalz

2. Kürbis – Risotto

Kürbiskern – Gremolata / karamellierter Ziegenkäse

marinierter Feldsalat

Weißer Burgunder / Kallfelz / Mosel

3. Zimt – Creme brûlée

Kürbis – Limetten – Eis / Kürbiskern – Espuma

Kürbiskern – Limetten – Hippe

Menüpreis inkl. Getränke

55,80 €

Menüpreis exkl. Getränke

40,80 €

SUPPEN UND VORSPEISEN

Großmutter's Festtagssuppe 7,50 €

Hokkaido – Kürbis – Karotten – Suppe
gebratene Riesengarnele / Knoblauch – Dipp 9,80 €

Kleiner gemischter Salatteller 6,50 €

Sauerlandtörtchen
Lachsforellenfilet / Blutwurst
Kartoffel – Maronen – Stampf
Knoblauch – Dipp 13,50 €

Garnelen – Safran – Ragout
Kürbis – Risotto / Kürbiskern – Gremolata
marinierter Feldsalat 16,50 €

Tranchen vom Schweinefilet / Dattelfüllung
Preiselbeer – Kürbis – Salat
Birnen – Chutney / karamellisierte Haselnüsse 12,90 €

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 / Feldsalat / Wok – Gemüse

Knoblauch – Dipp

16,50 €

dazu können sie wählen:

– gebackener Fetakäse

9,80 €

– gebratenes Lachsforellenfilet

13,80 €

Kürbis – Risotto

Kürbiskern – Gremolata

karamellisierter Ziegenkäse

marinierter Feldsalat

Als Vorspeise

11,80 €

Als Hauptspeise

21,80 €

Hausgebackene Dattel – Lauch - Quiche

Aprikosen – Curry – Creme

marinierter Feldsalat

Als Vorspeise

10,80 €

Als Hauptspeise

19,80 €

Vegane Gerichte auf Anfrage

FLEISCH UND FISCH

Sous vide gegarte Hähnchenbrust / Erdnuss – Kruste
und Knusper – Hähnchen
Wok – Gemüse / rote Linsen 27,80 €

Hirschragout
Preiselbeer – Sauce
Rotkohl / Rauch – Schinken – Spätzle 29,80 €

Ofenfrische ½ Bauernente
Orangensauce / Marzipanapfel
Rotkohl / Kartoffel – Klößen 34,80 €

Zanderfilet
Safran – Garnelen – Ragout
rote Linsen / Salat 29,50 €

Confiertes Lachsforellenfilet / lauwarmer Rauch – Forelle
Rote Beete – Espuma
Petersilienwurzel - Gemüse
Kartoffel – Maronen – Püree 26,50 €

Gebratene Blutwurst Zwiebel / Apfel / Röstkartoffel	21,50 €
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

23,80 €

Schnitzel / Champignon - Sauce

Pommes frites / Salat

23,80 €

Schweinefilet / Tomaten – Oliven – Relish

mediterrane Sauce

Kroketten / Salat

28,90 €

Rumpsteak

gebratene Champignons / Zwiebeln

Knoblauch – Dipp / Röstkartoffeln / Salat

37,80 €

Rumpsteak Strindberg

Zwiebel – Senfkruste /

Röstkartoffeln / Salat

38,80 €

Kindergericht 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)	4,90 €
Apfel – Haselnuss – Variation Apfel – Sorbet / Joghurt – Honig – Eis Apfel – Chutney / Haselnuss – Crumble gebrannte Haselnüsse	11,50 €
Zimt – Creme brûlée Kürbis – Limetten – Eis / Kürbiskern – Espuma Kürbiskern – Limetten – Hippe	11,50 €
Vanillecreme / Sahne	6,50 €
Herrencreme / Sahne	6,80 €
Gemischtes Eis 3 Bällchen / Sahne (Vanille, Schokolade, Walnuss, Erdbeere, Espresso-Krokant)	6,50 €
1 Bällchen Walnuss – Eis Zimtpflaumen / Sahne	6,80 €
Schokoladeneis und Espressokrokant – Eis Eierlikör / Sahne	7,20 €