Hofget Klassiker Vorspeisen

To share: Unser Spundekäs'
mit Zwiebeln, Kräutern und zwei frischen Ditsch Brezeln
€ 14.00

Hofguts rustikales Schmankerl-Brett
Würzige Chorizo, Parmaschinken, gesottener Wacholderschinken, Frikadellen,
gebrochener Parmesan, hausgemachte Mixed Pickles, Brotzeiteier,
sonnengetrocknete Tomaten, Rettich, marinierte Oliven, Spundekäs, resches
Bauernbrot und französische Salzbutter

Winterlicher Feldsalat mit Preiselbeerdressing dazu glasierte Trauben und Croûtons

€ 23,50

€ 17,00

…zusätzlich mit knusprigen Speckwürfeln … zusätzlich mit gebratener Gänseleber € 19,00

Schiffchen vom knusprigen Kartoffelrösti mit Dill-Senf-Sauce, Tranchen vom weihnachtlich-gebeiztem Lachs, Salat, Crema di Balsamico und frisch gehobeltem Meerrettich € 22,00

Geräucherte Entenbrust auf Salat von bunten Linsen mit Balsamicovinaigrette mariniert dazu Frisée, karamellisierte Walnüsse und Feigen € 19,00

Frischer Garnelencocktail
mit Chili-Paprika-Mayonnaise pikant angemacht
auf mariniertem Rucola dazu Palmherzen,
Champignons und Kirschtomaten
€ 21,00

Ans des Suppertops

Gänseliesel-Suppe

Würzige Kraftbrühe von der Gans mit Gemüsewürfelchen, Graupen und frischem Schnittlauch

€ 14,50

Getrüffeltes Maronencremesüppchen mit karamellisierten Maronen € 15,00

Hofgut Hangtgerickte

Ofenfische, knusprige Hafermastgans
- ½ Brust & ½ Keule mit Apfelrotkohl, Kartoffelklöße mit Schmelze, Bratapfel, glasierte Maronen
sowie kräftige Beifußjus

€ 38,00

Duroc-Schweinelendchen mit kräftigem Raclettekäse überbacken dazu Macaire Kartoffeln, Bohnenröllchen mit knusprigem Speck und herzhafte Bratenjus

€ 28,00

Zartes Kalbsragout in Kräuterrahmsauce mit Pilzen dazu knusprig gebratener Kartoffelrösti € 34,00

Rosa gebratene Entenbrust mit Balsamicojus auf Gewürzkarottencreme dazu sautierte Pastinake sowie mit Speck & Bergkäse gefüllte Kartoffelbällchen € 36,00

Zart geschmorte Hirschkalbskeule in Preiselbeerrahmsauce dazu Speckrosenkohl und Butterspätzle € 32,00

Unsere Scampi-Pasta - in der Kokotte serviert verfeinert mit Weißwein, Butter, Parmesan, Kirschtomaten Peperoncini und Schalotten € 35,00

Zartes Kalbsschnitzel
paniert und in Butterschmalz ausgebacken
mit Wirsing à la Creme und Bratkartoffeln mit Speck
€ 31,00

Rinderfilet (200g) vom Irish Herford auf Portwein Trüffeljus mit gebratenen Austern- & Buchenpilzen dazu cremiges Kartoffelgratin € 48,00

Feine Trüffel-Tortellini in getrüffelter Nussbutter-Sahnesauce mit Frühlingslauch und frisch gehobeltem Parmesan € 25,00

Bayrische Brotknödel in Butter mit frischen Kräutern geschwenkt auf Waldpilzragout mit Bergkäse € 18,00

...zusätzlich mit kross gebratenen Speckscheiben \oplus 20,00

Würziges Brühe-Fondue mit Rind-, Puten- und Schweinefleisch dazu verschiedene Saucen, Essiggemüse, Folienkartoffel, Pommes frites und Salat Preis pro Person € 36,50 (ab 2 Personen)

Würzig cremiges Käsefondue mit Kirschwasser serviert mit reschem Bauern- und Nussbrot sowie Bündnerfleisch, Speck und Schweizer Landsalami mit eingelegten Perlzwiebeln, Cornichons, kleinen Kartöffelchen und Feldsalat mit Vinaigrette Preis pro Person € 36,50 (ab 2 Personen) Sakez zum Schluzz

Fluffiger Kaiserschmarrn in Butter mit Puderzucker geschwenkt ...mit Zwetschgenröster € 13,50 ...mit Apfelmus € 12,50

Ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanillesauce und Bratapfeleis € 15,00

Internationale Käsevariation
gebrochener Parmesan | Ziegenkäse | Brie | Roquefort
Feigensenf | Trauben | karamellisierte Walnüsse
€ 20,50

Verschiedene Eis und Sorbets

€ 4,50 / Kugel

Eis

Vanille | Schokolade | Erdbeere | Walnuss | Joghurt

Sorbet

Mango-Passionsfrucht | Zitrone | Cassis | Himbeere

Bei Allergenen oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.