

Hofgut Klassiker Vorspeisen

To share: Unser Spundekäs'
mit Zwiebeln, Kräutern und einer frischen Ditsch Brezel
€ 12,00

Hofguts rustikales Schmankerlbrett
Geräucherter Landschinken, Kochschinken, Pfälzer Blut- und Leberwurst,
Pfefferbeißer, Mini-Frikadellen und Käsewürfel sowie Cornichons, Rettich,
Butter und Brotvariation
€ 23,50

Unser Hofgut Salat
mit Hausdressing, gerösteten Körnern und Quinoa, wahlweise mit:
...Würfeln von der Poulardenbrust € 18,50
...Spitzen vom Argentinischen Rinderflet € 25,50
...gebratenem Lachsfilet € 22,50

Salat vom Bauern-Handkäs'
mit Zwiebeln, Kümmel, Essig und Öl
sowie Brotchips und Schnittlauchöl
€ 14,00

Hofgut's Lachsрrösti
Räucherlachs mit Zitronen-Creme fraîche, Salat
und frisch gehobeltem Meerrettich
€ 21,50

Feines Rindertatar vom Deutschen Rind
- am Tisch angemacht -
dazu Schnittlauch, Eigelb und eingemachtes Gemüse sowie geröstetes Graubrot
€ 23,50 als Vorspeise | € 29,00 als Hauptgang mit Spiegelei

Rhein Hessischer Wurstsalat
mit Gewürzgurken, roten Zwiebeln, Schalotten und Kräutern
dazu Sylter Brot und französische Salzbutter
€ 17,00

Hofgut Klassiker Hauptgerichte

Original Wiener Schnitzel (vom Kalb)
mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren
€ 31,00

„Weinbergs Cordon Bleu“
gefüllt mit Handkäs‘ und Pfälzischem Landschinken
dazu Bratkartoffeln und Grüne Sauce
€ 36,00

Rumpsteak vom Argentinischen Black Angus (ca. 220g)
auf sautierten Bohnen mit krossem Bauchspeck und Schalotten dazu Kartoffelgratin
Wahlweise mit:
...Zwiebel-Kräuterbutter € 36,00
...Pfefferahmsauce € 38,00

Gebratene original schwäbische Maultasche
mit Fleischfüllung oder vegetarisch auf Rahmspinat
dazu karamellierte Zwiebeln und Schmortomate
€ 24,00

Chateaubriand im Ganzen gebraten (500 g)
- für 2 Personen -
mit Frühlingsgemüse und Kartoffelgratin
dazu Sauce Béarnaise und Pfeffersauce
€ 59,50 pro Person

Hofguts Saison- und Spezialitätenkarte

Aus dem Suppentopf

Consommé vom Weideochsen
mit buntem Wurzelgemüse, Maultasche und Kräutern
€ 15,00

Spargelcremesuppe
mit eigener Einlage und Schnittlauch
€ 13,50

Frühlingsgerichte | Vorspeisen

Deutscher Stangenspargel mit pochiertem Ei,
Kurstentier-Hollandaise, Passe Pierre Alge und gegrillten Tiger Prawns
€ 28,50

Spargel-Bratsalat vom Deutschen weißen Spargel
mit Tomaten, Burrata, Basilikumpesto und Wiesenkräutern
€ 19,50

Carpaccio vom norwegischem Lachsfilet
mit Zitronencipriani, gehobeltem Fenchel-Orangensalat und Rucola-Spitzen
€ 21,00

Frühlingsgerichte | Hauptgang

Deutscher Stangenspargel (250g)
mit geschwenkten Drillingen
dazu Sauce Hollandaise oder brauner Butter
€ 26,50

Wahlweiße mit:
...gebratenem Lachsfilet € 15,00
...kleinem Wiener Schnitzel € 15,00
...Kochschinken € 11,50
...kleinem Rumpsteak € 15,50

Rosa gebratene Lammhüfte
mit Zitronen-Thymianjus, Erbsenschaum und gegrilltem weißer Stangenspargel
€ 34,50

Im Spätburgunder geschmorte Bäckchen vom Duroc Schwein
mit Selleriepüree, glasierte Fingermöhren und Kräutersaitlingen
€ 29,00

Gebratenes Zanderfilet mit Rieslingschaum
auf Bärlauch Risotto mit halbdgetrockneten Tomaten und Pinienkernen
€ 37,00

Bärlauch Risotto
mit konfierten Zwergtomaten, Kräuterseitlingen, Pinienkernen und Parmesan
€ 25,00

Hofguts Steinofenbrote

Meenzer Steinofenbrot
mit Kräuterschmand, Handkäs', Speck, roten Zwiebeln und Kümmel
€ 16,50

Garten-Steinofenbrot
mit Kräuterschmand, Grillgemüse, roten Zwiebeln und Schafskäse
€ 16,50

Für den kleinen Hunger

Halber Ring Feinkost-Fleischwurst aus regionaler Herstellung (250gr)
mit Senf und Brötchen
€ 14,50

Hofgut's Würstlgaudi
- für 2 Personen -
Unsere Currywurst mit Pommes, Nürnberger Rostbratwurst mit Senf,
Original Münchner Weißwurst mit Brezel und süßem Senf
€ 26,00

Süßes zum Schluss

Warmes Schokoküchlein mit flüssigem Kern
mit Beerenragout, Orangensabayone und Vanilleeis

€ 15,00

Panna Cotta
mit zweierlei von der Himbeere,
gehobelter weiße Schokolade und Minze

€ 14,50

Crêpes Suzette
- am Tisch flambiert –
Crêpe | Orange | Vanilleeis

€ 19,00

Verschiedene Eis und Sorbets
€ 3,50 / Kugel Eis
Vanille | Schokolade | Erdbeere | Walnuss | Joghurt
Sorbet
Mango-Passionsfrucht | Zitrone | Cassis | Himbeere

Internationale Käsevariation von Rohmilchkäse
gebrochener Parmesan | Ziegenkäse | Brie | Roquefort Feigensenf
Trauben | karamellisierte Walnüsse

€ 19,00

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