

### **Hofgut-Klassiker Vorspeisen**

#### **Gonsenheimer Blattsalat**

mit allerlei Rohkost und Limonen-Vinaigrette  
€ 9,50

#### **Hofgut Vesperbrett**

Italienischer Rohschinken, Pastrami, Schwarzwälder Schinken,  
Salsiccia, Gewürzgurken, Radi, Bauernbrot und Butter  
€ 15,50

#### **Unser Spundekäs'**

mit Zwiebel, Kräutern und frischer Ditsch Brezel  
€ 7,50

#### **Rucolasalat mit Balsamico Dressing**

Feigen und Ziegenkäse  
sowie krossen Schwarzbrotchips  
€ 12,50

#### **Tatar vom weißen Tuna**

mit Tranchen vom Savolax  
an würzigem Romanasalat mit Pomelo sowie Chili und Pinienkernen  
€ 16,00

#### **Carpaccio vom Handkäs' auf Kräuterschmand**

mit Vinaigrette, Kümmel, roten Zwiebeln, Schalotten und Croûtons  
€ 11,80

### **Aus dem Suppentopf**

#### **Schwarzwurzelcremesuppe**

mit Wachtelkirsche  
€ 9,50

#### **Kalbsconsommé**

mit Rosenkohlblättern und cremigem Roquefort  
€ 8,90

## Pizza

### **Hofgut Pizza**

mit halbgetrockneten Tomaten, Mozzarella, Rucola,  
Parmesan und italienischem Rohschinken

€ 14,00

### **Pfälzische Pizza**

mit Kräuterquark, Blut- & Leberwurst, Zwiebeln, Majoran und Käse

€ 12,00

## Hofgut-Klassiker Hauptgerichte

### **Original Wiener Schnitzel**

mit Kartoffel-Schnittlauchsalat und Preiselbeeren

€ 26,00

### **Hofmeistersteak**

250g Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter,  
kleinem Salat und Rosmarinkartoffeln

€ 30,00

### **Chateaubriand ca. 400g für 2 Personen**

Beilagen à la Küchenchef,  
Kräuterbutter und Pfeffersauce

€ 75,00

je weitere 100g € 13,00

### **Hofgut Spezialitäten**

#### **Zart geschmorte Rinderroulade**

(klassisch gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Senf und Essiggurke)  
mit Rotkohl und Kartoffel-Nussbutter-Püree

€ 20,80

#### **Ganze Dorade vom Grill**

auf Zucchini-Thymian-Gemüse  
mit Polentatalern und Chilicreme

€ 27,50

#### **Kalbsgeschnetzeltes „Stroganoff Art“**

mit Butterspätzle und kleinem Salat

€ 24,00

#### **Atlantische Riesenwildgarnelen**

auf Fenchelgemüse mit Wakame  
sowie Hummerschaum und Krabbenchips

€ 31,00

#### **Asiatisch marinierte Hähnchenbrust**

auf sautierten Zuckerschoten mit Sprossen und Tomaten  
sowie Mie-Nudeln und Hoisinjus

€ 22,90

#### **Hausgemachte Gnocchi**

mit Pesto von halbgetrockneten Tomaten,  
Baby-Spinat und Manchego

€ 17,50

## Süßes zum Schluss

### **Delice von der Zartbitterschokolade**

mit Tonkabohnenschaum,  
Grand Marnier Sauce und Apfelchutney  
€ 12,50

### **Lauwarmer Salat von der Wassermelone**

mit Minze, schwarzem Sesam und Schafskäse  
sowie Joghurteis  
€ 9,00

### **Französische Käsevariation**

mit Feigensenf und Trauben  
€ 15,00

### **Verschiedene Eis und Sorbets**

€ 1,80 / Kugel

#### **Eis**

Vanille | Schokolade | Erdbeere  
Walnuss | Joghurt | Zimt-Pflaume

#### **Sorbet**

Mango-Passionsfrucht | Zitrone | Cassis | Himbeere