

Hofgut Klassiker Vorspeisen

GONSENHEIMER BLATTSALAT

Limonenvinaigrette | allerlei Rohkost | Croûtons

€ 17,50

EXTRA:

Rinderfilet-Streifen € 10,50

Scheiben vom geräucherten Lachs € 10,50

Gebratene Riesengarnelen € 12,50

NUSSIGER RUCOLASALAT

Balsamicodressing | Burrata | Himbeeren | Granatapfel

€ 15

MOUSSE VON GRÜNER SAUCE

Matjes | eingelegte Cherrytomaten | Wachtelei | blaue Kartoffelchips

€ 17,50

UNSER SPUNDEKÄS'

Zwiebeln | Kräuter | frische Ditsch Brezel

€ 10,50

LAUWARMES CARPACCIO VOM TAFELSPITZ

Vinaigrette | Kürbiskerne | Feldsalat | Senffrüchte

€ 19

Aus dem Suppentopf

KOHLRABICREMESUPPE

Zuckerschotenpesto | Radieschen | geröstete Mandeln

€ 11,50

KRÄFTIGE RINDERBOUILLON

getrüffeltes Crostini | Gänselebermousse

€ 15

Hofgut Hauptgerichte

LACKIERTE BRUST VOM PERLUHN

Praline aus Keulenragout | cremige Polenta | Babymais | Bimi
Senfsaatjus | Sauce Riche

€ 34,50

„DAS WILDE HOFGUT“

WILDSCHWEINBURGER

Brioche Bun | Cranberry-Chutney | Frisée | rote Zwiebeln
karamellisierte Ananas | Blauschimmelkäse

€ 26

SANFT GEGARTER SKREI

„GRÜN INSPIRIERT“

Schnittlauch | Feldsalat | Blüten | grünen Tomaten
Erbsen | Eisbeinsud

€ 36,50

SPAGHETTINI TREVISANO

Radicchio Trevisano | Sahne | Parmesan | Roquefort-Hanfsamen-Brösel

€ 21

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL

hausgemachter Kartoffelsalat | Preiselbeeren

€ 30

oder

cremiger Kochkäse | Pommes frites

€ 34,50

INVOLTINI VOM EIFLER RIND

- KURZ GEBRATENE ROULADE VOM RINDERRÜCKEN -

Leipziger Allerlei | Kartoffelcrunch | Pilzcreme | Trüffeljus

€ 39

ORIGINAL SCHWÄBISCHE MAULTASCHEN

klassisch mit Fleischfüllung | kräftige Rinderbrühe

Schmelzzwiebeln | Kartoffelsalat

€ 24

oder

vegetarisch | kräftige Gemüsebrühe

Schmelzzwiebeln | Kartoffelsalat

€ 24

HOFGUTS FISCHFONDUE

- EINMALIG IN MAINZ -

Kräftige Fischbrühe, asiatisch angehaucht

Lachs | Kabeljau | Seeteufel | Garnelen | Jakobsmuschel

Paprika | Champignons | Fenchel | Zuckerschote | Grenaillekartoffeln

Blattsalat | Dressing

Crispy Chili-Öl | Remoulade | Safransauce | Aioli

Ab 2 Personen

Nur auf Vorbestellung 2 Werktage vorher

€ 55,00 pro Person

Süßes zum Schluss

CREME VON DER AMALFI ZITRONE

Variation von der Brombeere | Joghurteis | karamellierter Brickeig
€ 13,50

CAIPIRINHA TRIFFT GIN TONIC

Limetten-Rum-Parfait | Gin Tonic Gelee | eingelegte Gurke | Minze
€ 15,50

INTERNATIONALE KÄSEVARIATION

Münster | Ziegenkäse | Brie | Roquefort
Feigensenf | Trauben | karamellierte Walnüsse
€ 19,50

VERSCHIEDENE EIS UND SORBETS

€ 4,00 / Kugel

EIS

Vanille | Schokolade | Erdbeere | Walnuss | Joghurt |

SORBET

Mango-Passionsfrucht | Zitrone | Cassis | Himbeere