

Es ist wieder Gänse Zeit

KNUSPRIGE, OFENFRISCHE HAFERMASTGANS

- Brust & Keule -

an kräftiger Beifußsoße, Apfelrotkohl, Kartoffelklößen
mit Schmelze, karamellisierten Maronen
und weihnachtlichem Bratapfel

€ 25,50

FÜR 4 PERSONEN (NUR AUF VORBESTELLUNG)

Ofenfrische, knusprige Hafermastgans tranchiert
und in der großen Pfanne serviert
mit Apfelrotkraut, hausgemachten Kartoffelklößen und Soße

Preis für 4 Personen € 95,-

Inklusive einer Flasche Hauswein g 110,-

DIE GANS ZUM MITNEHMEN

Preis für 4 Personen € 90,-

Hofgut Klassiker Vorspeisen

GONSENHEIMER BLATTSALAT

mit Limonenvinaigrette, allerlei Rohkost und Croûtons

€ 9,50

HOFGUT VESPERBRETT

Italienischer Rohschinken, Pastrami, Schwarzwälder Schinken,
Pfefferbeißer, Gewürzgurken, Radi, Bauernbrot und Butter

€ 16,50

UNSER SPUNDEKÄS'

mit Zwiebel, Kräutern und frischer Ditsch Brezel

€ 7,50

FELDSALAT MIT GESCHMORTEM HOKKAIDO-KÜRBIS

sowie Ziegenkäse, krossen Schwarzbrotchips
und Preiselbeer-Portweinreduktion

€ 14,50

TÜRMCHEN VOM ROH MARINIERTEN, WEISSEN TUNA

mit Asiatischem Beluga-Linsensalat
sowie Mangocoulis und Wasabi-Sesam

€ 17,50

Aus dem Suppentopf

SCHAUMSUPPE VOM HOKKAIDO-KÜRBIS

mit Kokos und Kammuschel

€ 11,50

KNOBLAUCHCREMESUPPE

mit Käse-Croûtons und Kresse

€ 8,50

Pizza

HOFGUT PIZZA

mit halbtrockneten Tomaten, Mozzarella, Rucola,

Parmesan und Italienischem Rohschinken

€ 14,00

HERBSTLICHE PIZZA

mit Kräuterquark, Kürbis, roten Zwiebeln, Schafskäse

und rosa Beeren

€ 14,00

Hofgut Hauptgerichte

HOFGUTS SKYLINE BURGER

saftiges US-Beef (200g) mit pikanter Soße im Brioche-Burgerbrötchen
mit gebratenen Kräuterseitlingen und Buchenpilzen,
Trüffelbrie und Apfel-Zwiebelchutney (aus eigener Ernte) sowie Kesselchips

€ 20,50

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL

mit Kartoffel-Schnittlauchsalat und Preiselbeeren

€ 26,00

HÜTTENSTEAK

ARGENTINISCHES ENTRECOTE 250G

mit Kräuterbutter, Röstisticks und kleinem Salat

€ 34,00

ROSA GEBRATENER REHRÜCKEN MIT BAROLOJUS

auf gebratenen Kräuterseitlingen und Buchenpilzen

mit Pattison sowie Sherryrisotto

€ 37,50

SEETEUFELMEDAILLONS VOM GRILL

mit Zweierlei von der Karotte (Gewürzkarottenpüree & Fingermöhren)
sowie glasierten Erbsen, Champagnerschäum und mariniertes Affila-Kresse

€ 32,00

OSSOBUCO MIT GEBACKENEM KALBSBRIES

- klassisch geschmorte Beinscheibe vom Kalb -
sowie cremiger Polenta und sautierten Rosenkohlblätter

€ 27,50

TORTELLONI MIT STEINPILZFÜLLUNG

in Salbei-Nussbutter
mit gebackenem Rucola, Schmortomaten und Pecorino

€ 18,50

Für zwei Personen

FRANZÖSISCHE FREILAND-ENTE IN BIOQUALITÄT

- am Tisch von unserem Service für Sie tranchiert -
mit frischen Kräutern, Zitrone und Apfel im Ofen geschmort
dazu reichen wir Ihnen Beifußjus, Rotkraut, Rosenkohl
und Kartoffelklöße

€ 95,00

TOMAHAWK STEAK AUS DER EIFEL (CA. 1-1,2KG)

mit Grillgemüse, Grenaillekartoffeln, Country Fries, Kräuterbutter
und hausgemachter BBQ-Soße

€ 90,00

Süßes zum Schluss

HOFGUTS SCHOKOTRAUM

zweierlei Schokocreme auf Birnen-Balsamico-Brownie

€ 12,50

HAUSGEMACHTE WALDBEERENGRÜTZE

und Joghurteis

€ 8,50

FRANZÖSISCHE KÄSEVARIATION

mit Feigensenf und Trauben

€ 16,00

VERSCHIEDENE EIS UND SORBETS

€ 2,50 / Kugel

EIS

Vanille | Schokolade | Erdbeere

Walnuss | Joghurt | Zimt-Pflaume

SORBET

Mango-Passionsfrucht | Zitrone | Cassis | Himbeere