

Hofgut Klassiker Vorspeisen

GONSENHEIMER BLATTSALAT

mit Limonenvinaigrette, allerlei Rohkost und Croûtons

€ 12,50

EXTRA:

Rinderfilet-Streifen € 8,50

Scheiben vom geräucherten Lachs € 8,50

WILDKRÄUTERSALAT

mit Preiselbeerdressing, gebratenen Pfifferlingen, Feigen, eingelegter Gurkenmelone
sowie Pecorino und Pumpernickelcrunch

€ 15,50

REGIONALES HOFGUT VESPERBRETT

Schwarzwälder Schinken, Kochschinken von der Metzgerei Knichel in Grolsheim,
Pfefferbeißer, Gewürzgurken, Radi, Bauernbrot und Butter

€ 18,50

UNSER SPUNDEKÄS'

mit Zwiebeln, Kräutern und frischer Ditsch Brezel

€ 7,50

TATAR VOM HEIMISCHEN RIND

- SOMMERLICH LEICHT MARINIERT -

mit pochierter Eigelbcreme und Gurke an Buttermilch-Schnittlauchsud

€ 17,50

Aus dem Suppentopf

PIFFERLINGSCREMESUPPE

mit Croûtons und Schafskäse

€ 8,50

LEICHTE ZUCCHINI-SUPPE

mit Pfifferlingen und gebratener Rotschwanzgarnele

€ 11,50

Pizza

HOFGUT PIZZA

mit halbtrockneten Tomaten, Mozzarella, Rucola, Parmesan und Italienischem Rohschinken

€ 14,50

Hofgut Hauptgerichte

HOFGUTS SKYLINE BURGER

Saftiger Burger vom Rhein Hessischen Rind aus der Metzgerei Knichel in Grolsheim (200g)

mit pikanter Soße im Brioche-Burgerbrötchen mit grünem Spargel,

Trüffelbrie und Apfel-Zwiebelchutney (aus eigener Ernte) sowie Kesselchips

€ 20,50

GEBRATENE WACHTELBRUST SUPRÊME

mit Pfifferlingen, Staudensellerie, Cranberries sowie Trüffel-Portweinjus

und goldbraunen Polentaschnitten

€ 28,50

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL

mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Preiselbeeren

€ 26,00

ODER

serviert mit Rahmpfifferlingen

sowie Kräuter-Schupfnudeln mit Speck und Zwiebeln

€ 35,00

HÜTTENSTEAK AUS DER VITRINE:

Rheinnessisches Roastbeef aus der Metzgerei Knichel in Grolsheim à 100g € 12,00

Rib-Eye Steak vom Kalb ca. 360g € 39,00

Rücken vom Duroc Schwein à 100g € 8,00

Lammkrone à 100g € 14,00

Alle Hüttensteaks servieren wir mit Kräuterbutter, Steak Fries und kleinem Salat.

GESOTTENER RINDERTAFELSPITZ

mit Bouillonkartoffeln, Frankfurter Grüne Sauce und frisch gehobeltem Meerrettich

€ 23,50

FILET VOM BLACK COD – DEM EDELSTEN KABELJAU

mit Selleriepüree, glasiertem grünem Spargel sowie Zitronen-Buttersoße

€ 38,00

HAUSGEMACHTE GNOCCHI

mit Pfifferlingen, halbgetrockneten Tomaten, Kräutern,

Butter, roten Zwiebeln und Pecorino

€ 18,50

Für zwei Personen

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

mit Grillgemüse, gebackenen Babykartoffeln, Country Fries, Kräuterbutter
und hausgemachter BBQ-Soße

€ 95,00

Süßes zum Schluss

POCHIERTER WEINBERGSPFIRSICH

mit Johannisbeere, Hafercrunch, Nougat und Vanilleeis

€ 12,50

FRISCHE ERDBEEREN

mit Vanilleeis und Sahne

€ 8,50

FRANZÖSISCHE KÄSEVARIATION

mit Feigensenf und Trauben

€ 16,00

VERSCHIEDENE EIS UND SORBETS

€ 2,50 / Kugel

EIS

Vanille | Schokolade | Erdbeere | Walnuss | Joghurt | Waldmeister

SORBET

Mango-Passionsfrucht | Zitrone | Cassis | Himbeere