

Empfehlung der Woche

Vorspeisen

Getrüffelte Potato Dippers, mit gehobeltem Parmesan und Mayonnaise	(A,G,,F)	12,00
Pimientos de Padrón, mit Meersalzflocken und Röstbrot	(A, F, J, G)	14,50
Getrüffeltes Rote Beete Carpaccio, mit Rucola, gehobeltem Parmesan und Pinienkerne	(A,G,J(E,H)F,I)	14,90
Rinderzunge vom Aubrac Rind, ökologisch aufgezogen, dünn aufgeschnitten mit Brunnenkresse und halbgetrocknetem Cherrytomaten	(G,F,L)	15,00
Vitello Tonnato, rosagebratene Kalbsrückenscheiben auf Thunfisch-Kapern Sauce	(D,G,L,F)	15,00

Hauptgänge

Pulled Pork Burger , mit Sweet-Baby-Ray BBQ Sauce, hausgemachter Coleslaw-Salat im Sesam Bun mit Potato Dippers	(A,C,F,G,K)	18,90
Bärlauchrisotto mit mariniertem Salat und gehobeltem Parmesan	(G,I,L,J,A)	24,90
Gebackene Aubergine in pikanter Tomatensauce, gratiniert mit Büffelmozzarella, dazu Baguettebrot	(A,G,F,I)	25,00
Rosa gebratenes Aubrac Rind von der Hüfte, ökologisch aufgezogen, kalt aufgeschnitten, mit hausgemachter Remoulade, Bratkartoffeln und Salatgarnitur	(A,J,C,F,I)	26,50

Desserts

Hausgemachter warmer Topfenstrudel mit Vanilleeis		(A,G,L(E,H))	10,50
"Quark Splitter", Filoteig kross gebacken mit Quarkmousse geschichtet mit Himbeermark		(A,G,C)	10,50
"Hof & Gut" 3erlei hausgemachtes Eis	00	(G,C,L(E,H,K)	10,90



Vorspeisen

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchen-Streifen und Lauchzwiebeln	(A, C, F, G, I)	7,00
Tomatenbrot , geröstetes Baguettebrot (3 Stück) mit Tomaten- Kräutersalat	(A, F, J)	9,00
Gratinierte Ziegenkäsetaler (2 Stück) mit Rosmarinhonig und mariniertem Salat	(J, F, A)	9,00
Asiatischer, knuspriger Maishuhnsalat	(A, E, F, K, J)	12,00
Thunfisch-Sashimi, angebraten mit Wasabi, Sojasauce und Wakame-Sesam-Algen Salat	(D, E, F, K)	12,00
Lachs-Sashimi im Noriblatt, gebacken im Tempuramantel, Sesamcreme und eingelegtem Ingwer	(A, D, K, F)	12,00
Rinderfiletcarpaccio mit Rucola, gehobeltem Parmesan und Pinienkernen	(A,J,H)	16,00

Hauptgänge

Itzenburger: 180 g Rindfleisch mit Emmentaler gratiniert auf Sesar Bun mit allem, was dazu gehört, dazu Potato Dippers	n-	(A, C, F, G, J, K)	15,00
Beyond-Burger aus Erbsenprotein mit Cocktailsauce, Tomate, Gurke, roten Zwiebeln und Salat, Potato Dippers		A, G, J, H, K, E, F, M, C)	17,00
Hausgemachte Käsespätzle mit geriebenem Emmentaler, Röstzwiebeln, Frühlingslauch und Beilagensalat	M	(A, C, G, J, F)	15,00
Bunter gemischter Salat mit Rindfleischstreifen (6 Stück) und gezupftem Büffelmozzarella		(J, G, E, F,)	19,00
Bunter gemischter Salat mit Ziegenkäsetalern (3 Stück) und Rosmarinhonig		(A,E,F,J,G)	18,00



Roastbeef mit hausgemachter Remouladensauce, Bratkartoffeln und Salatgarnitur	(C,F,J)	21,50
Zwiebelrostbraten vom Roastbeef mit Zwiebel-Jus, hausgemachten Spätzle, Röstzwiebeln und Beilagensalat	(A, C, G, I, J, F)	23,00
Wiener-Schnitzel vom Kalbsrücken mit Zitrone, Preiselbeeren, Potato Dippers und Beilagensalat	(A, C, F, J)	24,00
Rumpsteak (Süd-Amerika) mit Beilage & Sauce nach Wahl und Beilagensalat: - 200 g - 300 g	(A, G, J, F, L, I)	25,00 35,00
Entrecôte 300g ("SC" Qualität) Grain Feed aus Brasilien, mit Beilage & Sauce nach Wahl und Beilagensalat	(A,F,J,I)	38,00
Asia Platte "Hof & Gut Style": Lachssashimi im Tempurateig gebacken, angebratenes Thunfisch-Sashimi, knuspriger Maishuhnsalat, Sojasauce, eingelegter Ingwer, Wasabi und Sesamcreme, Wakame-Sesam-Algensalat	(D, E, F, K, J, A, H)	27,00

Für die Kleinen

Itzenburger (klein) vom Rind mit Potato Dippers	(A, C, F, G, J, K)	8,00
Wienerschnitzel (klein) mit Potato Dippers	(A, C, F)	12,00

Desserts

Große Kugel von hausgemachtem Eis oder Sorbet, verschiedene Sorten		4,00
Schokoladenmousse – der absolute Hof & Gut Klassiker – mit Himbeer-Chili-Sauce	(G, C)	8,00
Crème Brûlée mit hausgemachtem Sorbet	(G,C)	10,00

Alle Zutaten sind frisch und viele regional.

Unsere Saucen, Remouladen, Eis und Desserts sind selbstverständlich selbstgemacht.

✓ Vegetarische Gerichte
✓ Vegane Gerichte

Sollten Sie Fragen zur Allergiekennzeichnung im Rahmen der EU-Verordnung Nr. 1169/2011 haben, sprechen Sie uns bitte direkt an.