

Empfehlung der Woche

Vorspeisen

Grüner Spargel gratiniert mit Parmesan, halbgetrockneten	(A, F, G)	12,50
Cherrytomaten und Sakura Kresse		
Vitello Tonnato, rosagebratene Kalbsrückenscheiben auf	(D,G,L,F)	15,00
Thunfisch-Kapern Sauce		

Hauptgänge

Wildragout aus der Lüneburger Heide, in Preiselbeer-Waldpilzjus, Rotkohl und Klöße	(A, F, G, I, L)	28,00
Hof und Gut "Fish and Chips" mit getrüffelter Mayonnaise und Beilagensalat (Kabeljaufilet gebacken im Tempuramantel)	(A,D,G,J,C,F)	26,90
Grünkohl "Hof und Gut" mit Kasslernacken, geräucherter Schweinebacke, Kohlwurst und karamellisierten Kartoffeln	(J, F,I, L)	28,90

Desserts

Hausgemachter Schokoladenkuchen, mit Macarponecreme	(A,G,(E,H),C)	9,00
Weichkäseteller, Senffrüchte, Feigensenf und Baguette	(A,G,J,E,H,K,C)	16,50



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
Kürbisrisotto mit marinierten Salat und gehobeltem Parmesan	(G,J,L)	25,00
Rumpsteak (Süd-Amerika) mit Beilage & Sauce nach Wahl und Beilagensalat:	(A, G, J, F, L, I)	
- 200 g - 300 g		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.