

# Empfehlung der Woche

## Vorspeisen

<b>Getrüffelte Potato Dippers,</b> mit gehobeltem Parmesan und Mayonnaise	(A,G,,F)	12,00
Pimientos de Padrón, mit Meersalzflocken und Röstbrot	(A, F, J, G)	14,50
<b>Getrüffeltes Rote Beete Carpaccio,</b> mit Rucola, gehobeltem Parmesan und Pinienkerne	(A,G,J(E,H)F,I)	14,90
Gebratene Aubrac Leber auf mariniertem Salatbett mit gerösteten Nüssen und Kernen	(A,G,J,E,H,F)	15,00
<b>Vitello Tonnato</b> , rosagebratene Kalbsrückenscheiben auf Thunfisch-Kapern Sauce	(D,G,L,F)	15,00

#### Hauptgänge

<b>Pulled Pork Burger,</b> mit Sweet-Baby-Ray BBQ Sauce, hausgemachter Coleslaw-Salat im Sesam Bun mit Potato Dippers	(A,C,F,G,K)	18,90
Waldpilzrisotto mit mariniertem Baby Leaf Salat	(E,G,H,F,L)	24,90
<b>Gebackene Aubergine in pikanter Tomatensauce,</b> gratiniert mit Büffelmozzarella, dazu Baguettebrot	(A,G,F,I)	25,00
Rosa gebratenes Aubrac Rind von der Hüfte und Tafelspitz ökologisch aufgezogen, mit hausgemachter Remoulade, Bratkartoffeln und Salatgarnitur	(A,J,C,F,I)	26,50
<b>Aubrac Entrecôte 350g</b> mit 3erlei Sauce Sweet Baby Ray BBQ-Sauce, Pfeffersauce und Kräuterbutter dazu Potato Dippers und Salat	(A,G,J,F,I,L)	38,50

#### **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	(G,C,L(E,H,K)	10,90



## Vorspeisen

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchen-Streifen und Lauchzwiebeln	(A, C, F, G, I)	7,00
<b>Tomatenbrot</b> , geröstetes Baguettebrot (3 Stück) mit Tomaten- Kräutersalat	(A, F, J)	9,00
<b>Gratinierte Ziegenkäsetaler</b> (2 Stück) mit Rosmarinhonig und mariniertem Salat	(J, F, A)	9,00
Asiatischer, knuspriger Maishuhnsalat	(A, E, F, K, J)	12,00
<b>Thunfisch-Sashimi,</b> 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
<b>Rinderfiletcarpaccio</b> mit Rucola, gehobeltem Parmesan und Pinienkernen	(A,J,H)	16,00

## Hauptgänge

<b>Itzenburger:</b> 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
<b>Beyond-Burger</b> aus Erbsenprotein mit Cocktailsauce, Tomate, Gurke, roten Zwiebeln und Salat, Potato Dippers		A, G, J, H, K, E, F, M, C)	17,00
<b>Hausgemachte Käsespätzle</b> mit geriebenem Emmentaler, Röstzwiebeln, Frühlingslauch und Beilagensalat	M	(A, C, G, J, F)	15,00
<b>Bunter gemischter Salat mit Rindfleischstreifen</b> (6 Stück) und gezupftem Büffelmozzarella		(J, G, E, F,)	19,00
<b>Bunter gemischter Salat mit Ziegenkäsetalern</b> (3 Stück) und Rosmarinhonig		(A,E,F,J,G)	18,00



<b>Roastbeef</b> mit hausgemachter Remouladensauce, Bratkartoffeln und Salatgarnitur	(C,F,J)	21,50
<b>Zwiebelrostbraten vom Roastbeef</b> mit Zwiebel-Jus, hausgemachten Spätzle, Röstzwiebeln und Beilagensalat	(A, C, G, I, J, F)	23,00
<b>Wiener-Schnitzel vom Kalbsrücken</b> 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**

<b>Große Kugel von hausgemachtem Eis oder Sorbet,</b> verschiedene Sorten		4,00
<b>Schokoladenmousse</b> – 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.