






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
Vitello Tonnato , rosa gebratene Kalbsrückenscheiben auf Thunfisch-Kapern Sauce	(D,G,L,F)	15,00
Gegrillte Wassermelone , auf Rucolasalat mit gezupftem Büffelmozzarella und Pinienkerne	 (G,F,J,H)	14,00
Aubrac Rinderfiletcarpaccio mit Rucola, gehobeltem Parmesan und Pinienkernen	(A,J,H)	16,00

Hauptgänge

Itzenburger: 180 g Rindfleisch mit Emmentaler gratiniert auf Sesam-Bun mit allem, was dazu gehört, dazu Potato Dippers	(A, C, F, G, J, K)	15,00
Pulled Pork Burger mit BBQ Sauce, Coleslaw-Salat und Potato Dippers	(A, G, K, C, F, I)	18,00
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	(A, C, G, J, F)	15,00
Sommerlicher Salat mit Melone und Avocado, Sprossen und Kresse	 (A,J(F))	17,00
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

*

HOF & GUT

Jesteburg





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
Spanische Gambas-Pfanne mit Olivenöl, Knoblauch, Chilli, gerösteter roter Paprika, gehackter Petersilie und Baguettebrot	(A,B,C,G,N)	28,00
Dorade Royal im ganzen gebraten mit Kräutern und Knoblauch, Fenchel-Zucchini Gemüse und Rosmarinkartoffeln	(A,D(F))	28,00
Rumpsteak (Süd-Amerika) mit Beilage & Sauce nach Wahl und Beilagensalat:	(A, G, J, F, L, I)	
- 200 g		25,00
- 300 g		35,00
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 Allergieerkennung im Rahmen der EU-Verordnung Nr. 1169/2011 haben, sprechen Sie uns bitte direkt an.

*
HOF & GUT
Jesteburg



Offene Rote Weine

Primitivo Salento	0,2 l	6,50
Tenuta Boncore, Apulien	0,75 l	23,50
<i>Vollmundig, Aromen von Kirsche, wenig Gerbstoffe</i>		
Kaapzicht Bottelary Hills Estate Blend 2020	0,2 l	8,70
aus Stellenbosch, Südafrika	0,75 l	32,20
<i>drei Rebsorten, Bouquet von Beerenfrucht, saftig, würzig, trocken</i>		
Martin Schmidt Vulkanlöss Bio	0,2 l	8,20
Spätburgunder, Baden	0,75 l	29,20
<i>leicht im Geschmack, trocken</i>		
Kiefer Blauer Spätburgunder	0,2 l	7,20
aus Baden	0,75 l	25,20
<i>feinherb, Bouquet von dunklen Waldbeeren, weiche Tannine</i>		

Offene Weiße Weine

Kimich Langenmorgen, Riesling aus Deidesheim, Pfalz	0,2 l	7,20
ein Spitzen-Riesling, Kabinett, trocken	0,75 l	24,50
Deidesheimer Hofstück Riesling Forster Winzerverein	0,2 l	7,20
halb trocken, feinherb und fruchtig	0,75 l	24,50
Pfaffmann Grauburgunder	0,2 l	7,40
aus Walsheim, Pfalz, Deutschland	0,75 l	25,70
<i>würzig, kräftig, Bouquet von reifer gelber Frucht, Mandelnuancen, trocken</i>		
Pfaffmann Weißburgunder	0,2 l	7,40
aus Walsheim, Pfalz, Deutschland	0,75 l	25,70
<i>zart, fruchtig, frisch, milde Säure, trocken</i>		
Sauvignon Blanc	0,2 l	7,60
Weingut Hartmann, Pfalz	0,75 l	27,00
<i>typische Stachelbeere, fruchtbetonter Nachklang</i>		
Metzger Blanc de Noir	0,2 l	7,60
Weingut Metzger, Grünstadt Pfalz	0,75 l	27,00
<i>Leicht, harmonische Säure, aromatisch, würzig, trocken</i>		
Exklusivabfüllung Hof&Gut "Hofgeflüster" Cuvée Sauvignon Blanc/ Riesling	0,2 l	8,00
Lucashof, Forst	0,75 l	29,00
<i>unser Hofgeheimnis, perfekte frische Cuvée für jeden Weißweinliebhaber</i>		
Grüner Veltliner vom Haus	0,2 l	8,20
aus Pfaffl, Niederösterreich	0,75 l	29,20
<i>Harmonischer, frischer Wein mit Aroma von Zitrusfrüchten, trocken</i>		
Weißweinschorle	0,2 l	5,00

Rote Flaschenweine

Fosso Corno Il Grande Silenzio Montepulciano	0,75 l	32,20
<i>Bouquet von Kirsche & Brombeere, seidige Tannine, trocken</i>		
Fabelhaft Niepoort	0,75 l	35,20
<i>aus dem Douro, Portugal kräftiger aromatischer und mineralischer Rotwein, Duft von Brombeere und Himbeere</i>		
Primmo Malbec	0,75 l	41,50
<i>aus Mendoza, Argentinien füllig, wenig Tannine, Barriqueausbau</i>		

Weißer Flaschenweine

Hammel Cuvée Mariage Chardonnay/Weißburgunder	0,75 l	28,50
<i>aus der Pfalz harmonische Säure, "himmlisch"</i>		
Dr. Loosen Riesling Blauschiefer	0,75 l	31,20
<i>von der Mosel, Deutschland feinfruchtig, erfrischende Säure, trocken</i>		
Lugana Bulgarini "Gocce d'Oro"	0,75 l	38,20
<i>Lombardei, Italien der Typische vom Gardasee, harmonische Säure</i>		

Offene Rosé Weine

Hammel „Sophie Hélène“	0,2 l	7,20
aus der Pfalz, Deutschland	0,75 l	23,20
<i>saftig, fruchtig, harmonisch, trocken</i>		
Clos du Beugnon, Rosé d'Anjou	0,2 l	7,60
aus der Loire, Frankreich	0,75 l	27,00
<i>aromatisch, fruchtig und feinherb</i>		

*
HOF & GUT
Jesteburg



Aperitifs

Secco, Bio-Weingut R. Schmidt	0,1 l	4,40
belebender Secco, fruchtig	0,75 l	26,00
Limoncello Spritz	0,2 l	7,90
Aperol Spritz	0,2 l	7,90
Lillet Wild Berry	0,2 l	7,90
Hugo	0,2 l	7,90
<i>Auch Alkoholfrei</i>		
Martini	5 cl	5,90
<i>Bianco, Rosso</i>		
Campari	4 cl	5,10
Campari	0,2l	7,90
<i>Orange, Soda</i>		

Sekt, Crémant & Champagner

Sekt Eberbach-Schäfer brut	0,1 l	5,50
Schwarzriesling, Blanc de Noir	0,75 l	32,00
aus Baden-Württemberg trocken und wunderbar fruchtig zugleich		
Bouvet brut	0,1 l	7,00
edel, frisch-fruchtig	0,375l	18,70
	0,75 l	34,20
Champagne Moët & Chandon	0,75l	85,00

Longdrinks

Gin Tonic	
<i>Monkey 47</i>	12,50
<i>Henderson</i>	12,50
<i>Bombvay</i>	10,00
Wodka Lemon	8,50
Cuba Libre	8,50
Bacardi Cola	8,50
Whiskey Cola	8,50

Digestifs und Spirituosen

Amaretto	2 cl	3,90
Sambuca	2 cl	3,10
<i>Molinari, Molinari Coffee</i>		
Osborne Weinbrand	2 cl	3,70
Cognac	2 cl	5,50
<i>Hennessy</i>		
Grappa	2 cl	4,50
Eaux de vie	2 cl	4,20
<i>Obstler/Williams/Marille/Kirsche</i>		
Korn	2 cl	3,20
Kümmel	2 cl	3,20
<i>Helbing</i>		
Jubiläumsaquavit	2 cl	3,90
Linie Aquavit	2 cl	3,90
Fernet	2 cl	3,20
Heidegeist	2 cl	4,20
Jägermeister	2 cl	3,90
Tequilla	2 cl	3,70
Ramazzotti	4 cl	6,50
Limoncello	4 cl	6,50
Averna	4 cl	6,50
Wodka	4 cl	8,00
<i>Grey Goose</i>		
Whiskey	4 cl	5,00
<i>Ballantine's, Johnnie Walker Red</i>		
Whiskey	4 cl	8,00
<i>Jack Daniels, Johnnie Walker Black</i>		
Baileys	4cl	5,50

Biere

Biere vom Fass:		
Veltins Pils	0,2 l	3,20
	0,4 l	4,70
Augustiner Helles	0,2 l	3,70
	0,5 l	5,20
Schneider Weisse TAP7	0,5 l	5,20
Alsterwasser	0,3 l	3,70
	0,5 l	5,00
Bier in der Flasche:		
Störtebeker	0,3 l	3,70
	0,5 l	5,20
Grevensteiner Dunkel	0,5 l	5,20
Bier in der Flasche (alkoholfrei):		
Veltins 0 %	0,33 l	3,70
Schneider Weisse TAP3	0,5 l	4,70

Warmes

Trinkschokolade:		3,70
Edelherb		
Vollmilch		
Weiß		
+ Sahne		0,70
Kaffeespezialitäten:		
Espresso		2,80
Macchiato		3,20
Doppio		4,40
Cappuccino (Bio-Milch)		3,80
Kaffee (Tasse)		3,00
Latte Macchiato		4,20
+ Sirup-Shot (Zimt/Haselnuss)		0,70
Tee in Kanne (Samova aus Hamburg, Bio):	0,4 l	4,70
High Darling Darjeeling	0,4 l	4,70
Team Spirit Kräuter-/Grüntee	0,4 l	4,70
Orange Safari Rooibos, Vanille & Orange	0,4 l	4,70
Heidi's Delight Bergkräuter	0,4 l	4,70
Maybe Baby Früchte	0,4 l	4,70

Erfrischendes ohne Alkohol

Hof & Gut Tafelwasser	0,2 l	2,80
Classic/Still	0,5 l	4,40
Magnus Mineralwasser	0,25 l	3,20
Classic/Still	0,75 l	6,70
Fritz Getränke	0,33 l	3,50
Cola, Cola ohne Zucker, Melone, Orange, Zitrone, Apfel-Kirsch-Holunder, Mischmasch, Apfelschorle		
Schweppes Getränke	0,2 l	3,50
Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale		
Arpshof Apfelsaft Bio	0,2 l	3,20
	0,5 l	5,70
Säfte/Nektar	0,2 l	3,50
Orange, Rhabarber, Cranberry, Maracuja, Kirsche, Banane	0,5 l	5,70
Saft-/Nektarschorle	0,2 l	2,80
	0,5 l	4,70
KiBa	0,2 l	3,40
Kirsch-Bananen-Saft	0,5 l	5,20