

HERZLICH WILLKOMMEN
IM



HOF & GUT
Jesteburg



ÖFFNUNGSZEITEN RESTAURANT

MONTAG - FREITAG: 17:00 - 22:00 UHR



SAMSTAG - SONNTAG: 12:00 - 22:00 UHR




WLAN - SCANNEN ZUM VERBINDEN

UNSERE EMPFEHLUNGEN

VORSPEISEN

<u>RINDERFILETCARPACCIO</u>		16,90
mit Rucola, gehobeltem Parmesan und Pinienkernen		
<u>KAROTTEN-INGWERCREMESUPPE</u>		8,90
mit Kresse		
<u>GETRÜFFELTES ROTE BEETE CARPACCIO</u>		14,90
mit Rucola, gehobeltem Parmesan und Pinienkerne		
<u>VITELLO TONNATO</u>		14,90
rosagebratene Kalbsrückenscheiben auf Thunfisch-Kapern Sauce		
<u>RINDERKRAFTBRÜHE</u>		7,90
mit Pfannkuchenstreifen und Lauchzwiebeln		

HAUPTSPEISEN

<u>MIKI'S WINTERPFANNE SPEZIAL</u>		21,90
Kalbsgeschnetzeltes mit Zwiebeln, Paprika, Weißwein und Ei mit Butter-Basmati Reis		
<u>PULLED PORK BURGER</u>		18,90
mit Sweet-Baby-Ray BBQ Sauce, hausgemachter Coleslaw-Salat, Sesam Bun und Potato Dippers		
<u>FILET VON DER DORADE ROYAL</u>		24,90
mit Kräutern und Knoblauch auf Salat mit Avocado		
<u>KÜRBISRISOTTO</u>		25,90
mit mariniertem Salat und gehobeltem Parmesan		
<u>RINDERROULADE NACH HAUSFRAUEN-ART</u>		28,90
auf Kartoffel-Steckrübenstampf		
<u>ZANDERFILETSCHNITTE</u>		29,90
auf tomatisiertem Rahmsauerkraut mit Kartoffelstampf		
<u>HIRSCHRAGOUT "LÜNEBURGER HEIDE"</u>		32,90
mit Apfelrotkohl und Kartoffel-Butterklöße		

WEINEMPFEHLUNG

<u>HOF&GUT CUVÉE CABERNET&MERLOT 2022 GEHEIMAKTE</u>	0.2	9,70
vom Weingut Reibold aus der Pfalz kommt unser erster Hof&Gut Rotwein	0.7	34,00
<u>OLIVER ZETER SAUVIGNON BLANC 2021 "SWEETHEART"</u>	0.1	7,50
aus der Pfalz, Deutschland, Süßwein	0.5	37,00
<u>EGUREN URGARTE TEMPRANILLO ROSE 2023</u>	0.2	8,90
Rioja, Spanien, trocken	0.75	34,00



MENÜ

VORSPEISEN

RINDERFILETCARPACCIO

mit Rucola, gehobeltem Parmesan und Pinienkernen

KÜRBISCREMESUPPE

mit Kürbiskernöl aus Steiermark und Croutons

GETRÜFFELTES ROTE BEETE CARPACCIO

mit Rucola, gehobeltem Parmesan und Pinienkerne

TOMATENBROT

HAUPTSPEISEN

FILET VON DER DORADE ROYAL

mit Kräutern und Knoblauch, gebraten auf Salat mit Avocado

RUMPSTEAK 200G

auf Lavastein gegrillt mit Potato Dippers und Beilagensalat

BEYOND BURGER

vegetarischer Burger mit hausgemachter Burgersauce, Tomaten, Salat, Gurke und Zwiebeln

HOFSALAT MIT ZIEGENKÄSETALER

bunt gemischter Salat mit Ziegenkäsetaler und Rosmarinhonig

DESSERT

SCHOKOLADENMOUSSE MIT HIMBEER-CHILI-SAUCE

CREME BRULE MIT EINER KUGEL EIS

3ERLEI SORBET



VORSPEISEN

<u>LACHSSASHIMI IM NORIBLATT</u>		14.50
gebacken im Tempuramantel, Sesamecreme und eingelegtem Ingwer		
<u>THUNFISCHSASHIMI</u>		14.50
angebraten mit Wasabi, Sojasauce und Wakami-Sesam-Algen-Salat		
<u>KNUSPRIGER ASIATISCHER MAISHUHSALAT</u>		12.90
mit Maishuhn, Rotkohl, Weißkohl, Blattsalat und hausgemachtem Soja-Dressing		
<u>GRATINIERTE ZIEGENKÄSETALER</u>		10.90
mit Rosmarinhonig und mariniertem Salat		
<u>TOMATENBROT</u>		10.90
geröstetes Baguettebrot mit Tomaten-Kräutersalat		

HAUPTSPEISEN

ASIA PLATTE HOF&GUT

29.00

mit Lachssashimi im Tempurateig, angebratenes Thunfischsashimi, knuspriger Maishuhnsalat, Sojasauce, eingelegter Ingwer, Wasabi, Sesamcreme und Wakame-Sesam-Algensalat

EXKLUSIV

RUMPSTEAK

mit Beilage, Sauce nach Wahl und Beilagensalat

200g 26.00

300g 36.00

WIENER SCHNITZEL VOM KALB

26.00

mit Zitrone, Preiselbeeren, Potato Dippers und Beilagensalat

ZWIEBELROSTBRATEN

25.00

mit Zwiebel-Jus, hausgemachten Spätzle, Röstzwiebeln und Beilagensalat

ROASTBEEF

22.50

mit hausgemachter Remoulade, Bratkartoffeln, und Salatgarnitur

BUNT GEMISCHTER SALAT MIT RINDFLEISCHSTREIFEN

19.00

mit Büffelmozzarella

BEYOND-BURGER

18.00

aus Erbsenprotein, Sesam-Bun, Salat, Gurke, Tomate, Zwiebeln und Potato Dippers



BUNT GEMISCHTER SALAT MIT ZIEGENKÄSETALER

18.00

mit Rosmarinhonig



HAUSGEMACHTE KÄSESPÄTZLE

17.00

mit geriebenem Emmentaler, Röstzwiebeln, Frühlingslauch und Beilagensalat



ITZENBURGER 180

17.00

mit 180g Rindfleisch, Emmentaler, Sesam-Bun, Salat, Gurke, Tomate, Zwiebeln und Potato Dippers

FÜR DIE KLEINEN

KINDER WIENERSCHNITZEL

12.90

KINDER ITZENBURGER

9.00



DESSERT

<u>CREME BRULEE</u> mit hausgemachtem Sorbet	10.90
<u>SCHOKOLADENMOUSSE</u> mit Himbeeren-Chili-Sauce	10.50
<u>SÜSSE KARTOFFELKLÖSSE</u> mit Mohn, Staubzucker und Vanillesauce	10,90
<u>GROSSE KUGEL EIS ODER SORBET</u> verschiedene Sorten	4.50



WEINKARTE

WEISSWEIN

<u>VAN VOLXEM WILTINGER RIESLING - 2020</u>	0.75	49.00
aus der Pfalz, Deutschland, "Winzer des Jahres 2023" - Griffige Mineralität, salzig am Gaumen, Aromen von Zitruschalen und Steinobst, trocken		
<u>BULGARINI "GOCCE D'ORO - LUGANA</u>	0.75	42.20
aus der Lombardei, Italien, "der Typische vom Gardasee" - Säurearm, trocken		
<u>HAMMEL CUVÉE MARIAGE - CHARDONNAY/WEISSBURGUNDER</u>	0.75	32.50
aus der Pfalz, Deutschland, "Himmlisch" - harmonische Säure, trocken		

OFFENE WEISSWEINE

<u>WEINGUT HARTMANN "FLOWER POWER" CUVÉE</u>	0.2	8.50
aus der Pfalz, Deutschland - Scheurebe, Sauvignon Blanc, Müller-Thurgau, fruchtig, blumig und sommerlich, trocken	0.75	32.00
<u>"SOMMER UNTER DER PLATANE" VON WINNING - CUVÉE</u>	0.2	8.50
aus der Pfalz, Deutschland - Scheurebe/Gewürztraminer, würdig und blumig, trocken	0.75	32.00
<u>KIMMICH LANGENMORGEN - RIESLING</u>	0.2	8.20
aus der Pfalz, Deutschland - "Riesling des Jahres 2023", ein Spitzen-Riesling, trocken	0.75	30.50
<u>FRANCISCUS MESSWEIN - GRÜNER VELTLINER</u>	0.2	8.20
Kremstal, Österreich - frischer Wein mit Aroma von Zitrusfrüchten, trocken	0.75	30.50
<u>HOF&GUT "HOFGEFLÜSTER" CUVÉE - SAUVIGNON BLANC/RIESLING</u>	0.2	8.00
Lucashof, Forst, Deutschland - Unser Hofgeheimnis nur im Hof&Gut, perfekte Frische, trocken	0.75	30.00
<u>WEINGUT HARTMANN - SAUVIGNON BLANC</u>	0.2	7.90
aus der Pfalz, Deutschland - typische Stachelbeere, fruchtbetonter Nachklang, trocken	0.75	29.50
<u>PFAFFMANN - GRAUBURGUNDER</u>	0.2	7.70
aus der Pfalz, Deutschland - würzig, kräftig und gelbe Frucht, trocken	0.75	28.40
<u>PFAFFMANN - WEISSBURGUNDER</u>	0.2	7.70
aus der Pfalz, Deutschland - zart, fruchtig, frisch und mild, trocken	0.75	28.40
<u>METZGER BLANC DE NOIR</u>	0.2	7.60
aus der Pfalz, Deutschland - leicht, harmonisch, aromatisch und würzig, trocken	0.75	27.20
<u>FORSTER WINZERVEREIN DEIDESHEIMER HOFSTÜCK - RIESLING</u>	0.2	7.20
aus der Pfalz, Deutschland - feinherb und fruchtig, halbtrocken		



WEINKARTE

ROTWEIN

<u>“CHATEAU LA COMMUNION” - CUVÉE MERLOT/CABERNET</u>	0.75	58.00
aus Bordeaux, Frankreich - hervorragend zu einem gutem Stück Fleisch, trocken		
<u>EGUREN UGARTE - TEMPRANILLO 2019</u>	0.75	56.00
aus Rioja, Spanien - saftig-reife Beerenfrucht, Vanille, Barriqueausbau, trocken		
<u>PRIMMO MALBEC</u>	0.75	42.00
aus Mendoza, Argentinien - füllig, wenig Tannine, Barriqueausbau, trocken		

OFFENE ROTWEINE

<u>FOSSO CORNO “IL GRANDE SILENZIO” - MONTEPULCIANO</u>	0.2	10.85
aus Italien - Bouquet von Kirsche und Brombeere, seidig, trocken		
	0.75	38.00
<u>KAAPZICHT CUVÉE - MERLOT/CABERNET SAUVIGNON</u>	0.2	8.70
aus Stellenbosch, Südafrika - Bouquet von Beerenfrucht, saftig, würzig, trocken		
	0.75	32.20
<u>TENUTA BONCORE - PRIMITIVO SALENTO</u>	0.2	7.90
aus Apulien, Italien - vollmundig, Aromen von Kirsche und Erdbeere, trocken		
	0.75	29.00

ROSE

<u>METZGER PETIT ROSE</u>	0.2	8.50
aus der Pfalz, Deutschland - fruchtig, aromatisch und köstlich, trocken		
	0.75	32.00
<u>CLOS DU BEUGNON “ROSE D`ANJOU”</u>	0.2	7.90
aus der Loire, Frankreich - aromatisch, fruchtig und feinherb, trocken		
	0.75	29.00
<u>KIMMICH JULIUS FERDINAND ROSE</u>	0.2	7.90
aus der Pfalz, Deutschland - beeriges Aroma und feine Restsüße, Sommerfeeling, trocken		
	0.75	29.00

SCHAUMWEIN

<u>EBERBACH-SCHÄFER SCHWARZRIESLING, BLANC DE NOIR</u>	0.1	5.50
aus Baden-Württemberg, Deutschland		
	0.75	38.00
<u>BOUVET - LADUBAY CREMANT SAPHIR SAUMUR</u>	0.1	7.50
aus Maine et Loire, Frankreich		
	0.75	45.00
<u>BOUVET LADUBAY CREMANT ROSE TRESOR</u>	0.1	8.00
aus Maine et Loire, Frankreich		
	0.75	54.00
<u>MOET & CHANDON - CHAMPAGNER</u>	0.75	90.00
aus der Champagne, Frankreich		

BARKARTE

APERITIF

Secco Bio-Weingut Schmidt	0.1	5.40
	0.75	28.00
Aperol Spritz	0.2	7.90
Limoncello Spritz	0.2	7.90
Wild Berry Lillet	0.2	7.90
Hugo	0.2	7.90
Campari Soda	0.2	7.90
Martini Bianco oder Martini Rosso	4cl	5.90

DIGESTIFS

Sambuca - Molinari	2cl	3.10
Kümmel	2cl	3.20
Eaux de Vie - Obstler, Williams, Marille, Kirsche	2cl	4.20
Amaretto	2cl	3.90
Cognac - Hennessy	2cl	5.50
Grappa	2cl	4.50
Jubiliäums Aquavit	2cl	3.90
Linie Aquavit	2cl	3.90
Fernet	2cl	3.20
Heidegeist	2cl	4.20
Jägermeister	2cl	3.90
Tequila	2cl	3.70
Ramazotti	4cl	6.50
Averna	4cl	6.50
Whiskey - Ballantines, Johnnie Walker Red	4cl	5.00
Baileys	4cl	5.50

COCKTAIL

<u>Gin Tonic</u>	12.90
Monkey, Henderson	
<u>Gin Tonic</u>	10.90
Bombay, Tanqueray	
Wodka Lemon	8.90
Cuba Libre	8.90
Bacardi Cola	8.90
Whiskey Cola	8.90
San Bitter Spritz - Alkoholfrei	8.90
Crodino Spritz - Alkoholfrei	8.90



GETRÄNKEKARTE

BIER

VOM FASS

Augustiner	0.25	3.90
	0.5	5.90
Schneider Weisse TAP7 Weizen	0.5	5.40
Veltins Pils	0.2	3.60
	0.4	5.20
Alsterwasser	0.3	3.90
	0.5	5.40

IN DER FLASCHE

Störtebeker	0.33	3.90
	0.5	5.40
Grevensteiner Dunkel	0.5	5.40
Veltins 0% - Alkoholfrei	0.33	3.90
Schneider Weisse TAP 3 Weizen - Alkoholfrei	0.5	5.40

ERFRISCHENDES OHNE ALKOHOL

<u>Hof&Gut Tafelwasser</u>	0.2	2.90
Classic/Still	0.5	4.70
<u>Magnus Mineralwasser</u>	0.2	3.40
Classic/Still	0.75	6.90
<u>Fritz Getränke</u>	0.33	3.70
Cola, Cola Light, Honigmelone, Zitrone, Orange, Apfel- Kirsch-Holunder, Mischmasch		
<u>Schweppes Getränke</u>	0.2	3.50
Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water		
Arpshof Bio Apfelsaft	0.2	3.40
	0.5	5.70
Saft-/Nektar	0.2	3.50
Rhabarber, Maracuja, Cranberry, Orange, Kirsche	0.5	5.70
Saft-/Nektarschorle	0.2	3.10
	0.5	5.30
KiBa	0.2	3.40
	0.5	5.20

GETRÄNKEKARTE

W A R M E G E T R Ä N K E

Trinkschokolade - Edelherb, Vollmilch, Weiße Schokolade	4.20
mit Sahne	4.80
Espresso	2.90
Macchiato - Bio Milch	3.40
Cappuccino - Bio Milch	3.90
Caffee Crema	3.40
Latte Macchiato - Bio Milch	4.40

BIO TEE VON SAMOVA AUS HAMBURG

High Darling - Darjeeling	4.90
Team Spirit - Kräuter-/Grüntee	4.90
Orange Safari - Rooibos Vanille	4.90
Heidis Delight - Bergkräuter	4.90
Maybe Baby - Früchtetee	4.90