

Hofgut Klassiker Vorspeisen

To share: Unser Spundekäs'
mit Zwiebeln, Kräutern und zwei frischen Ditsch Brezeln
€ 14,00

Gonsenheimer Blattsalat (vegan)
mit Orangenvinaigrette, allerlei Rohkost und Croûtons
€ 14,00
Optional mit extra Französischer Hähnchenbrust € 12,00
Optional mit extra Knusper-Scampi € 13,00

Salat vom Mainzer Handkäs
mit Brotchip und Schnittlauchöl
€ 10,50

Weißkohlsalat
mit Griechischem Honigjoghurt, Blaubeeren, Granatapfel und Minze
€ 15,00

Tranchen vom Norwegischem Wildlachs
mit Teriyaki-Sauce, Avocado, Selenio-Reis sowie dreierlei Sesam und Kresse
€ 19,50

Tatar von der Karotte (vegan)
mit veganer Kräutercreme, eingelegtem Gemüse und Gartenkresse
€ 16,50

Spargel-Garnelen-Cocktail mit Bärlauch
mit Louisiana Garnelen, grünem Spargel, roter Zwiebel
sowie gerösteten Pinienkernen
€ 18,00

Rescher Brotsalat vom Mainzer Dombäck
mit Spargel, Parmesan, getrockneten Tomaten und Romanasalat
(ohne Parmesan auch vegan möglich)
€ 15,50

Aus dem Suppentopf

Spargelcremesuppe
mit eigener Einlage, Croûtons und Kräutern
(auch vegan möglich)
€ 10,50

Käse-Lauch-Suppe
mit Hackfleisch vom Rhein Hessischen Jungschwein
als Vorspeise € 11,00 | als Hauptgang € 24,00

Highlight aus Omas Küche

Genießen Sie Omas Klassiker, alle 14 Tage wechselnd,
und fühlen Sie sich in Ihre Kindheit zurückversetzt!

Cremiges Hühnerfrikassee
mit Kapern, Erbsen, Spargel, Champignons und Reis
€ 22,00

Hofgut Hauptgerichte

Saftiges BBQ Beef Brisket vom Eifler Rind
auf deftigem Bohnenragout mit zweierlei Raucharomen
und hausgemachtem Maisbrot
€ 34,00

Chicken Caesar Schnitzel
mit Romanasalat, Caesar-Dressing und frisch gehobeltem Parmesan
€ 24,50

Geflämmtter Schweinebauch
mit Gewürzkarottencreme, schwarzem Knoblauch, Erdnuss und Zwiebelcrunch
€ 25,50

Karaage von der Hühnerkeule
mit Asiatischem, lauwarmem Nudelsalat, karamellisiertem Pak Choi
sowie Teriyaki-Sauce
€ 29,50

In Nussbutter konfierter Köhler (Fisch aus dem Nordatlantik)
mit gehobeltem Fenchel, Arroz de Feijao, Chorizokruste
und weißem Tomatenschaum
€ 36,50

Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken
mit hausgemachtem Kartoffelsalat, Preiselbeeren und Zitrone
€ 31,00

Rumpsteak (250g) von der Eifler Färs
dazu Ofenkartoffel mit Kräuterschmand, kleinem Salat und Kräuter-Knoblauchbutter
€ 35,00

Frische Miesmuscheln in pikantem Gemüsesud
mit Kartoffeldippers und Estragonmayonnaise
€ 26,50

Feine Japanische Udon Nudeln mit kräftiger Bärlauchsauce
sowie Cherrytomaten, grünem Spargel, Paprika, Pinienkernen,
roter Zwiebel und frisch gehobeltem Parmesan
(auch vegan möglich)
€ 25,00

Spargelkarte

1A Deutscher Stangenspargel (300 g)
mit Sauce Hollandaise oder geschmolzener Butter
dazu Grenaillekartoffeln, Kräuter und Croûtons
€ 26,00

Wahlweise mit

...kleinem Kalbsschnitzel + € 15,00
...kleinem Rumpsteak (150g) + € 18,00
---Schinkenvariation + € 13,00

Süßes zum Schluss

Zitronen-Baiser-Tarte
mit Crumble und cremigem Vanilleeis
€ 13,00

Pochierter Cheesecake
mit Rhabarber, Pistazie und Sauerampferis
€ 15,00

Internationale Käsevariation
gebrochener Parmesan | Ziegenkäse | Brie | Roquefort
Feigensenf | Trauben | karamellisierte Walnüsse
€ 20,50

Verschiedene Eis und Sorbets

€ 4,50 / Kugel

Eis

Vanille | Schokolade | Erdbeere | Walnuss | Joghurt

Sorbet

Mango-Passionsfrucht | Zitrone | Cassis | Himbeere

Bei Allergenen oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.