

Hofgut Klassiker Vorspeisen

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

Hofguts rustikales Schmankerl-Brett
Würzige Chorizo, Parmaschinken, gesottener Wacholderschinken, Frikadellen, gebrochener
Parmesan, hausgemachte Mixed Pickles, Brotzeiteier, sonnengetrocknete Tomaten, Rettich,
marinierte Oliven, Spundekäs, resches Bauernbrot und französische Salzbutter
€ 23,50

Gonsenheimer Blattsalat (vegan)
mit Orangenvinaigrette, allerlei Rohkost und Croûtons
€ 16,50
Optional mit extra Französischer Hähnchenbrust € 12,00
Optional mit extra Knusper-Scampi € 13,00

Getrüffelttes Carpaccio vom Deutschen Rinderfilet
mariniert mit Balsamicodressing
serviert mit Baby-Blattspinat und Parmesan
€ 22,00

Salat vom Mainzer Handkäs
mit Brotchip und Schnittlauchöl
€ 14,00

Kopfsalat mit gebratenen Speck-Pfifferlingen
mit Orangendressing, Parmesan und Croûtons
€ 18,50

Cremiger Burrata
auf Tomaten-Brotsalat mit Basilikumpesto, Wildkräutern und Aceto Balsamico
€ 19,50

Rustikaler Wurstsalat
mit Schweizer Bergkäse, Gewürzgurken, Zwiebeln, Cherrytomaten
und frischen Kräutern serviert mit Bauernbrot sowie Butter
€ 15,50
auf Wunsch mit Bratkartoffeln
€ 19,50

Aus dem Suppentopf

Pfifferlingscremesuppe
mit Croûtons und Kresse

€ 13,50

Erfrischende Gurkenkaltschale
mit griechischem Joghurt und Dill sowie Chili-Öl und gebackener Gamba

€ 15,00

Hofgut Hauptgerichte

Hofguts Big Rib Cheeseburger
Saftiges Patty vom Duroc Schwein im fluffigen Brioche Bun serviert
mit würziger BBQ-Sauce, Cheddar, dreierlei Zwiebel, Senfgurke
sowie Kartoffeldippers

€ 24,50

Gegrillte Hähnchenkeule
gefüllt mit Kräuter-Pfifferlingsfarce auf cremiger Polenta
und wildem Brokkoli dazu Rotweinjus

€ 29,00

„Schnitzel mit Griff“
Saftiges Duroc Kotelett paniert und im Butterschmalz gebacken
mit Chili-Cheese-Dip und kleinem Salat
dazu Bratkartoffeln mit Speck, Zwiebeln und Majoran

€ 27,00

Rosa gebratenes Kalbsrückensteak mit Pfefferkruste
auf gebratenen Pfifferlingen sowie zitronigem Blattspinat
mit Kartoffel-Nussbutterpüree
€ 38,00

Auf der Haut gebratenem Zanderfilet
auf glasiertem Gemüse mit Äpfeln sowie Kartoffeln
an einer körnigen Senfsauce mit Forellenkaviar
€ 36,50

Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken
mit hausgemachtem Kartoffelsalat, Preiselbeeren und Zitrone
€ 32,00
zusätzlich mit Rahmpfifferlingen
€ 37,00

Rumpsteak (250g) von der Eifler Färs
dazu Ofenkartoffel mit Kräuterschmand, kleinem Salat und Kräuter-Knoblauchbutter
€ 36,00
zusätzlich mit gebratenen Pfifferlingen
€ 41,00

Pappardelle mit frischen Pfifferlingen
an Zitronen-Weißweinsauce mit Cherrytomaten, Parmesan und Rucola
€ 25,50

Von der Flamme geküsstes Rinderfilet von der Eifler Färs
am Tisch tranchiert für 2 Personen (ca. 400g)
serviert mit kleinem Blattsalat, Grillgemüse, Pfifferlingen,
Kartoffelgratin sowie Kräuterbutter und leichter Pfefferjus
auf Wunsch zusätzlich mit Pommes frites
€ 46,00 pro Person

Süßes zum Schluss

Marinierter Weinbergspfirsich
mit Johannisbeeren, Hafercrunch sowie Vanilleeis
€ 14,00

Crème brûlée von der Erdbeere
mit Basilikumeis
€ 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.