

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 gegrillten Rinderstreifen € 14,00
Optional mit extra Knusper-Scampi € 13,00

Tatar vom Deutschen Rinderfilet - pikant angemacht -
mit Trüffelmayonnaise, Eigelbcreme und Buchenpilzen
€ 22,00

Knackiger Feldsalat mit Preiselbeerdressing
dazu krossen Speckwürfel, karamellisierte Walnüsse,
Traubenragout und gehobelter Bergkäse
€ 18,50

Vitello Tonnato
mit Kartoffelchips, Grapefruitfilets, Rauchöl und frittierten Kapern
€ 19,50

Gerösteter Muskatkürbis mit Schafskäse gratiniert
verfeinert mit Apfel, Curry Goa und Kürbiskernöl
sowie marinierte Rauke und Focaccia
€ 17,50

Aus dem Suppentopf

Karotten-Ingwersuppe
mit Croûtons und Kresse
€ 13,50

Steinpilzconsommé
mit Steinpilzravioli und frischen Kräutern
€ 15,00

Hofgut Hauptgerichte

Hausgemachte Eisbeinsülze
mit Remouladensauce
sowie Mixed Pickles und Bratkartoffeln mit Speck
€ 21,50

Rosa gebratene französische Entenbrust
an einer Zitrusjus mit eingelegten Schalotten,
Petersilienwurzel und Semmel-Quarkschnitte
€ 34,00

Zart geschmorte Rinderroulade
mit Senf, Speck, Zwiebeln und Gewürzgurke gefüllt
dazu Rotkohl und Kartoffelklößen
€ 31,00

Filet vom schwarzen Heilbutt
mit Tomaten-Olivenkruste
sowie Kürbis-Pappardelle und Krustentierschaum
€ 38,50

Knusprige Hafermastgans
mit Rotkraut, Kartoffelklößen, Maronen,
Bratapfel und Sauce
€ 38,00

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

Saftiges Duroc Kotelett vom Grill
gefüllt mit Landschinken und Handkäse
dazu kleiner Salat und Bratkartoffeln mit Speck
€ 28,00

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

Cremiges Risotto
mit gebratenen Waldpilzen
sowie Sherry, frischen Kräuter und Kirschtomaten
€ 25,50

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

Süßes zum Schluss

Gewürz-Panna Cotta
mit Kaffeeis
€ 14,00

Kaiserschmarrn-Parfait
mit Bratapfelmousse und Glühweinsud
€ 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.