

Vorspeisen

Gebratene Gänseleber von der „Hof Gans“ auf mariniertem Feldsalat mit Walnußkernen und Granatapfelkernen	(A, J, F)	15,00
Getrüffeltes Rote-Beete-Carpaccio , mit mariniertem Feldsalat und gebröckeltem Ziegenkäse	(A, F, J, G)	12,50

Hauptgänge

Grünkohl „Hof und Gut“ mit Kasslernackern, geräucherte Schweinebacke, Kohlwurst und karamellisierten Kartoffeln	(J,F,L,L)	28,00
Gänsekeule auf Apfelrotkohl, Portweinjus und kleinen Kartoffelklößchen mit Butterbrösel	(A, G, C,F,L,I)	26,00
Halbe Oldenburger Landente mit Apfel-Backpflaumen-Zwiebelfüllung, Beifuß, kräftiger Portweinjus an Apfelrotkohl und Kartoffelklößchen mit Butterbrösel	(A, G, C,F,L,I)	29,00

*
HOF & GUT
Jesteburg



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
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
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
Kürbisrisotto mit marinierten Salat und gehobeltem Parmesan	(G,J,L)	25,00
Rumpsteak (Süd-Amerika) mit Beilage & Sauce nach Wahl und Beilagensalat:	(A, G, J, F, L, I)	
- 200 g		25,00
- 300 g		35,00
Entrecôte 300g („SC“ Qualität) Grain Fed aus Brasilien , BBQ Sauce, Potato Dippers und Beilagensalat	(A,F,J,I)	38,00
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 Allergiekennzeichnung im Rahmen der EU-Verordnung Nr. 1169/2011 haben, sprechen Sie uns bitte direkt an.