

Empfehlung der Woche

Vorspeisen

Bunter gemischter Salat mit Avocado und gerösteten Nüssen	 (E,F,G,H,K)	12,00
Getrüffeltes Rote Beete Carpaccio , mit Rucola, gehobeltem Parmesan und Pinienkerne	(A,G,J(E,H)F,I)	14,90
Gebratene Aubrac Rinderleber , ökologisch aufgezogen vom Hof, mit Salbei auf mariniertem Salatbett mit Nüssen und Kernen	(A,G,J,E,H,K,F)	14,90
Vitello Tonnato , rosagebratene Kalbsrückenscheiben auf Thunfisch-Kapern Sauce	(D,G,L,F)	15,00
Weißer deutscher Bio Spargel vom Cassenshof , gratiniert mit Parmesan und Kirschtomaten	 (G,F)	15,00

Hauptgänge

Rindergulasch vom Hofeigenem Aubrac Rind , ökologisch aufgezogen, pikant abgeschmeckt mit Paprika und Pilzen dazu Pfefferspitzkohl und Kartoffelklöße	(F,I,L,A,G,C)	16,90
Pulled Pork Burger , mit Sweet-Baby-Ray BBQ Sauce, hausgemachter Coleslaw-Salat mit Sesam Bun und Potato Dippers	(A,C,F,G,K)	18,90
Weißer deutscher Bio Spargel vom Cassenshof , geklärte Butter und neue Drillingskartoffeln	(G)	25,00
• Mit Wiener Schnitzel	(A,G,C,F)	34,90
• Mit gebratener Lachsschnitte	A,D,G,F)	34,90
• Mit gegrillten Thunfischsteak	(D,G,F)	38,90
Roastbeef vom Aubrac Rind vom Hof , ökologisch aufgezogen mit hausgemachter Remouladensauce, Bratkartoffeln und Salatgarnitur	(C,F,J)	26,90

Desserts

„Quark Splitter“ , Filoteig kross gebacken mit Quarkmousse geschichtet mit Himbeermark	(A,G,C)	10,50
---	---------	--------------

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
Rinderfiletcarpaccio mit Zitrone und Olivenöl mariniertem Rucolasalat, gehobeltem Parmesan und gerösteten Pinienkernen	(A,J,H)	16,90

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
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
Rumpsteak (Süd-Amerika) mit Beilage & Sauce nach Wahl und Beilagensalat:	(A, G, J, F, L, I)	
- 200 g		25,00
- 300 g		35,00
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.