


Empfehlung der Woche


Vorspeisen

Sommerlicher Blattsalat mit gebratenen Pfifferlingen und Avocado und Sprossen 	(A,J,F)	12,90
Getrüffeltes Rote Beete Carpaccio , mit Rucola, gehobeltem Parmesan und Pinienkerne	(A,G,J(E,H)F,I)	14,90
Rinderzunge vom hofeigenen Rind , ökologisch aufgezogen, dünn aufgeschnitten auf einer Kräuter-Senf-Creme Fraîche mit Salatgarnitur	(A,G,J,F,I,L)	14,90
Vitello Tonnato , rosagebratene Kalbsrückenscheiben auf Thunfisch-Kapern Sauce	(D,G,L,F)	15,00
Tataki vom Thunfisch , mit Avocado, Sesam und Asia Mayo	(C,D,J,F,K)	15,90


Hauptgänge

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
Gegrillte Wassermelone , auf sommerlichen Blattsalat mit sautierten Pfifferlingen und gezupften Büffelmozzarella	(A,G,J,F)	21,90
Matjesfilet „Hausfrauen-Art“ , hausgemachter Apfelremoulade, Bratkartoffeln und Beilagensalat	(A,D,J,C,F,I)	25,00




Dessert

Marinierte Erdbeeren , mit Vanilleeis 	(G,C)	8,90
Hausgemachter Birnenstrudel mit Vanilleeis	(A,G,C,L)	10,00

Vorspeisen

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

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.