



## Empfehlung der Woche

### Vorspeisen

<b>Getrübefelte Potato Dippers</b> , mit gehobeltem Parmesan und Mayonnaise	 (A,G,,F)	<b>12,00</b>
<b>Pimientos de Padrón</b> , mit Meersalzflocken und Röstbrot	 (A, F, J, G)	<b>14,50</b>
<b>Aubrac Rinderzunge</b> , dünn aufgeschnitten mit Kräuter-Creme Fraiche-Senfsauce und Salatbukett	(A,G,J,F)	<b>14,50</b>
<b>Vitello Tonnato</b> , rosagebratene Kalbsrückenscheiben auf Thunfisch-Kapern Sauce	(D,G,L,F)	<b>15,00</b>


### Hauptgänge

<b>Pulled Pork Burger</b> , mit Sweet-Baby-Ray BBQ Sauce, hausgemachter Coleslaw-Salat im Sesam Bun mit Potato Dippers	(A,C,F,G,K)	<b>18,90</b>
<b>Waldpilzrisotto</b> mit wildem Brokkoli und gerösteten Nüssen und Kernen	(E,G,H,F,L)	<b>25,00</b>
<b>Roastbeef vom hofeigenem Aubrac Rind</b> ökologisch aufgezogen mit hausgemachter Remoulade, Bratkartoffeln und Salatgarnitur	(A,J,C,F,I)	<b>26,50</b>
<b>Hof und Gut „Fish and Chips“</b> mit getrübefelter Mayonnaise und Beilagensalat (Kabeljaufilet gebacken im Tempuramantel)	(A,D,G,J,C,F)	<b>26,90</b>
<b>Loup de Mer 400g</b> im ganzen gebraten an mariniertem Blattsalat	(A,D,G,J,F)	<b>28,90</b>




### Desserts

<b>„Hof &amp; Gut“</b> 3erlei hausgemachtes Eis	 (G,C,L(E,H,K))	<b>10,90</b>
---	--	--------------

## Vorspeisen

<b>Rinderkraftbrühe</b> mit Pfannkuchen-Streifen und Lauchzwiebeln	(A, C, F, G, I)	<b>7,00</b>
<b>Tomatenbrot</b> , geröstetes Baguettebrot (3 Stück) mit Tomaten-Kräutersalat	(A, F, J)	<b>9,00</b>
<b>Gratinierte Ziegenkäsetaler</b> (2 Stück) mit Rosmarinhonig und mariniertem Salat	 (J, F, A)	<b>9,00</b>
<b>Asiatischer, knuspriger Maishuhnsalat</b>	(A, E, F, K, J)	<b>12,00</b>
<b>Thunfisch-Sashimi</b> , angebraten mit Wasabi, Sojasauce und Wakame-Sesam-Algen Salat	(D, E, F, K)	<b>12,00</b>
<b>Lachs-Sashimi im Noriblatt</b> , gebacken im Tempuramantel, Sesamcreme und eingelegtem Ingwer	(A, D, K, F)	<b>12,00</b>
<b>Rinderfiletcarpaccio</b> mit Rucola, gehobeltem Parmesan und Pinienkernen	(A,J,H)	<b>16,00</b>

## Hauptgänge

<b>Itzenburger:</b> 180 g Rindfleisch mit Emmentaler gratiniert auf Sesam-Bun mit allem, was dazu gehört, dazu Potato Dippers	(A, C, F, G, J, K)	<b>15,00</b>
<b>Beyond-Burger</b> aus Erbsenprotein mit Cocktailsauce, Tomate, Gurke, roten Zwiebeln und Salat, Potato Dippers	 (A, G, J, H, K, E, F, M, C)	<b>17,00</b>
<b>Hausgemachte Käsespätzle</b> mit geriebenem Emmentaler, Röstzwiebeln, Frühlingslauch und Beilagensalat	 (A, C, G, J, F)	<b>15,00</b>
<b>Bunter gemischter Salat mit Rindfleischstreifen</b> (6 Stück) und gezupftem Büffelmozzarella	(J, G, E, F)	<b>19,00</b>
<b>Bunter gemischter Salat mit Ziegenkäsetalern</b> (3 Stück) und Rosmarinhonig	 (A,E,F,J,G)	<b>18,00</b>



\*  
**HOF & GUT**  
*Jesteburg*  


<b>Roastbeef</b> mit hausgemachter Remouladensauce, Bratkartoffeln und Salatgarnitur	(C,F,J)	<b>21,50</b>
<b>Zwiebelrostbraten vom Roastbeef</b> mit Zwiebel-Jus, hausgemachten Spätzle, Röstzwiebeln und Beilagensalat	(A, C, G, I, J, F)	<b>23,00</b>
<b>Wiener-Schnitzel vom Kalbsrücken</b> mit Zitrone, Preiselbeeren, Potato Dippers und Beilagensalat	(A, C, F, J)	<b>24,00</b>
<b>Rumpsteak (Süd-Amerika)</b> mit Beilage & Sauce nach Wahl und Beilagensalat:	(A, G, J, F, L, I)	
- 200 g		<b>25,00</b>
- 300 g		<b>35,00</b>
<b>Entrecôte 300g („SC“ Qualität) Grain Feed aus Brasilien</b> , mit Beilage & Sauce nach Wahl und Beilagensalat	(A,F,J,I)	<b>38,00</b>
<b>Asia Platte „Hof &amp; Gut Style“</b> : 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)	<b>27,00</b>

## Für die Kleinen

<b>Itzenburger</b> (klein) vom Rind mit Potato Dippers	(A, C, F, G, J, K)	<b>8,00</b>
<b>Wienerschnitzel</b> (klein) mit Potato Dippers	(A, C, F)	<b>12,00</b>

## Desserts

<b>Große Kugel von hausgemachtem Eis oder Sorbet</b> , verschiedene Sorten		<b>4,00</b>
<b>Schokoladenmousse</b> – der absolute Hof & Gut Klassiker – mit Himbeer-Chili-Sauce		(G, C) <b>8,00</b>
<b>Crème Brûlée</b> mit hausgemachtem Sorbet	(G,C)	<b>10,00</b>

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.