




Speisen am Hof

Vorspeisen

Gebratene Gambas , 3 Stück mit Knoblauch und Kräutern, Sesamcreme an Rucolasalat mit Kirschtomaten	(B,G,L, F)	16,00
Lachs-Sashimi im Noriblatt , gebacken im Tempuramantel, Sesamcreme und eingelegtem Ingwer	(A, D, K, F)	12,00
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
Getrüffeltes Rote Beete Carpaccio mit Rucola, Parmesan und Pinienkernen	 (A, G, J, F, H, I)	14,00
Vitello Tonnato , rosa gebratene Kalbsrückenscheiben auf Thunfisch-Kapern Sauce	(D,G,L,F)	15,00

Hauptgänge

Gebackene Auberginen , gratiniert mit Büffelmozzarella in pikanter Tomatensauce	 (F,I)	19,00
Spargel-Bärlauchquiche , Kräuteröl an marinierten Salat	 (A,C,G, J, F, (H,E))	21,00
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 gebackenen Ziegenkäsetalern (3 Stück) und Rosmarinhonig	 (A, G, J, E, F)	18,00




Speisen am Hof

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
Roastbeef „kalt“ , hausgemachte Remouladensauce, Bratkartoffeln und Salatgarnitur	(F, J)	20,00
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

Crème brûlée mit hausgemachten Sorbet		(G, C)	10,00
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

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.

Alle Preise in € inkl. Mehrwertsteuer.

Getränke am Hof

Aperitifs

Secco, Bio-Weingut R. Schmidt	0,1 l	4,40
belebender Secco, fruchtig	0,75 l	26,00
Limoncello Spritz	0,2 l	7,90
Aperol Spritz	0,2 l	7,90
Lillet Wild Berry	0,2 l	7,90
Hugo	0,2 l	7,90
<i>Auch Alkoholfrei</i>		
Martini	5 cl	5,90
<i>Bianco, Rosso</i>		
Campari	4 cl	5,10
Campari	0,2 l	7,90
<i>Orange, Soda</i>		

Sekt, Crémant & Champagner

Sekt Eberbach-Schäfer brut	0,1 l	5,50
Schwarzriesling, Blanc de Noir	0,75 l	32,00
aus Baden-Württemberg <i>trocken und wunderbar fruchtig zugleich</i>		
Bouvet brut	0,1 l	7,00
edel, frisch-fruchtig	0,375 l	18,70
	0,75 l	34,20
Champagne André Robert brut	0,75 l	69,00
hell-golden, fruchtig, mineralisch		
Champagne Moët & Chandon	0,75 l	85,00

Longdrinks

Gin Tonic	
<i>Monkey 47</i>	12,50
<i>Henderson</i>	12,50
<i>Bombay</i>	10,00
Wodka Lemon	8,50
Cuba Libre	8,50
Bacardi Cola	8,50
Whiskey Cola	8,50

Digestifs und Spirituosen

Amaretto	2 cl	3,90
Sambuca	2 cl	3,10
<i>Molinari, Molinari Coffee</i>		
Osborne Weinbrand	2 cl	3,70
Cognac	2 cl	5,50
<i>Hennessy</i>		
Grappa	2 cl	4,50
Eaux de vie	2 cl	4,20
<i>Obstler/Williams/Marille/Kirsche</i>		
Korn	2 cl	3,20
Kümmel	2 cl	3,20
<i>Helbing</i>		
Jubiläumsaquavit	2 cl	3,90
Linie Aquavit	2 cl	3,90
Fernet	2 cl	3,20
Heidegeist	2 cl	4,20
Jägermeister	2 cl	3,90
Tequilla	2 cl	3,70
Ramazotti	4 cl	6,50
Limoncello	4 cl	6,50
Averna	4 cl	6,50
Wodka	4 cl	8,00
<i>Grey Goose</i>		
Whiskey	4 cl	5,00
<i>Ballantine's, Johnnie Walker Red</i>		
Whiskey	4 cl	8,00
<i>Jack Daniels, Johnnie Walker Black</i>		
Baileys	4cl	5,50

Getränke am Hof

Offene Rote Weine

Primitivo Salento	0,2 l	6,50
Tenuta Boncore, Apulien	0,75 l	23,50
<i>Vollmundig, Aromen von Kirsche, wenig Gerbstoffe</i>		
Kaapzicht Bottelary Hills Estate Blend 2020	0,2 l	8,70
aus Stellenbosch, Südafrika	0,75 l	32,20
<i>drei Rebsorten, Bouquet von Beerenfrucht, saftig, würzig, trocken</i>		
Martin Schmidt Vulkanlöss Bio Spätburgunder, Baden	0,2 l	8,20
	0,75 l	29,20
<i>leicht im Geschmack, trocken</i>		
Kiefer Blauer Spätburgunder	0,2 l	7,20
aus Baden	0,75 l	25,20
<i>feinherb, Bouquet von dunklen Waldbeeren, weiche Tannine</i>		
alle Weine auch als 0,1 l erhältlich		

Offene Weiße Weine

Künstler Riesling	0,2 l	6,70
aus dem Rheingau, Deutschland	0,75 l	23,00
<i>frisch, lebendig, fruchtig, rassige Säure, trocken</i>		
Kimich Langenmorgen Riesling	0,2 l	7,20
aus Deidesheim, Pfalz, Deutschland	0,75 l	24,50
<i>Feinherb, trocken und halbtrocken</i>		
Pfaffmann Grauburgunder	0,2 l	7,40
aus Walsheim, Pfalz, Deutschland	0,75 l	25,70
<i>würzig, kräftig, Bouquet von reifer gelber Frucht, Mandelnuancen, trocken</i>		
Pfaffmann Weißburgunder	0,2 l	7,40
aus Walsheim, Pfalz, Deutschland	0,75 l	25,70
<i>zart, fruchtig, frisch, milde Säure, trocken</i>		
Sauvignon Blanc	0,2 l	7,60
Weingut Hartmann, Pfalz	0,75 l	27,00
<i>typische Stachelbeere, fruchtbetonter Nachklang</i>		
Metzger Blanc de Noir	0,2 l	7,60
Weingut Metzger, Grünstadt Pfalz	0,75 l	27,00
<i>Leicht, harmonische Säure, aromatisch, würzig, trocken</i>		
Salomon Undhof Grüner Veltliner	0,2 l	8,20
aus Kremstal, Österreich	0,75 l	29,20
<i>Hormonischer, frischer Wein mit Aroma nach Zitrusfrüchten, trocken</i>		
Weißweinschorle	0,2 l	5,00
alle Weine auch als 0,1 l erhältlich		

Rote Flaschenweine

Fosso Corno Il Grande Silenzio Montepulciano	0,75 l	32,20
<i>Bouquet von Kirsche & Brombeere, seidige Tannine, trocken</i>		
Fabelhaft Niepoort	0,75 l	35,20
<i>aus dem Douro, Portugal kräftiger aromatischer und mineralischer Rotwein, Duft von Brombeere und Himbeere</i>		
Primmo Malbec	0,75 l	41,50
<i>aus Mendoza, Argentinien füllig, wenig Tannine, Barriqueausbau</i>		

Weißer Flaschenweine

Hammel Cuvée Mariage Chardonnay/Weißburgunder	0,75 l	28,50
<i>aus der Pfalz harmonische Säure, "himmlisch"</i>		
Metzger „Prachtstück“ Chardonnay / Weißburgunder	0,75 l	30,20
<i>aus der Pfalz fruchtige, duftige Frische mit Hauch von Würze, trocken</i>		
Dr. Loosen Riesling Blauschiefer	0,75 l	31,20
<i>von der Mosel, Deutschland feinfruchtig, erfrischende Säure, trocken</i>		
Lugana Bulgarini "Gocce d'Oro"	0,75 l	38,20
<i>Lombardei, Italien der Typische vom Gardasee, harmonische Säure</i>		

Offene Rosé Weine

Hammel „Sophie Helène“	0,2 l	7,20
aus der Pfalz, Deutschland	0,75 l	23,20
<i>saftig, fruchtig, harmonisch, trocken</i>		
alle Rosés auch als 0,1 l erhältlich		

Getränke am Hof

Biere

Biere vom Fass:		
Veltins Pils	0,2 l	3,20
	0,4 l	4,70
Augustiner Helles	0,3 l	3,70
	0,5 l	5,20
Schneider Weisse TAP7	0,5 l	5,20
Alsterwasser	0,3 l	3,70
	0,5 l	5,00
Bier in der Flasche:		
Störtebeker	0,3 l	3,70
	0,5 l	5,20
Grevensteiner Dunkel	0,5 l	5,20
Bier in der Flasche (alkoholfrei):		
Veltins 0 %	0,33 l	3,70
Schneider Weisse TAP3	0,5 l	4,70

Warmes

Trinkschokolade:		3,70
<i>Edelherb</i>		
<i>Vollmilch</i>		
<i>Weiß</i>		
+ <i>Sahne</i>		0,70
Kaffeespezialitäten:		
Espresso		2,80
Macchiato		2,80
Doppio		4,40
Cappuccino (Bio-Milch)		3,80
Kaffee (Tasse)		3,00
Latte Macchiato		4,20
+ <i>Sirup-Shot (Zimt/Haselnuss)</i>		0,70
Tee in Kanne (Samova aus Hamburg, Bio):	0,4 l	4,70
High Darling Darjeeling	0,4 l	4,70
Team Spirit Kräuter-/Grüntee	0,4 l	4,70
Orange Safari Rooibos, Vanille & Orange	0,4 l	4,70
Heidi's Delight Bergkräuter	0,4 l	4,70
Maybe Baby Früchte	0,4 l	4,70

Erfrischendes ohne Alkohol

Hof & Gut Tafelwasser	0,2 l	2,80
<i>Classic/Still</i>	0,5 l	4,40
Magnus Mineralwasser	0,25 l	3,20
<i>Classic/Still</i>	0,75 l	6,70
Fritz Getränke	0,33 l	3,50
<i>Cola, Cola ohne Zucker, Melone, Orange, Zitrone, Apfel-Kirsch-Holunder, Mischmasch, Apfelschorle</i>		
Schweppes Getränke	0,2 l	3,50
<i>Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale</i>		
Arpshof Apfelsaft Bio	0,2 l	3,20
	0,5 l	5,70
Säfte/Nektar	0,2 l	3,50
<i>Orange, Rhabarber, Cranberry, Maracuja, Kirsche, Banane</i>	0,5 l	5,70
Saft-/Nektarschorle	0,2 l	2,80
	0,5 l	4,70
KiBa	0,2 l	3,40
<i>Kirsch-Bananen-Saft</i>	0,5 l	5,20