

# Speisen am Hof

## Vorspeisen

<b>„Aubrac“ Rinderfiletcarpaccio direkt vom Hof</b> mit Rucola, Parmesan und Pinienkernen	(G, J, H, F)	15,00
<b>Lachs-Sashimi im Noriblatt</b> , gebacken im Tempuramantel, Sesamcreme und eingelegtem Ingwer	(A, D, K, F)	12,00
<b>Rinderkraftbrühe</b> mit Pfannkuchen-Streifen und Lauchzwiebeln	(A, C, F, G, I)	7,00
<b>Tomatenbrot</b> , geröstetes Baguettebrot (3 Stück) mit Tomaten-Kräutersalat	 (A, F, J)	9,00
<b>Gratinierte Ziegenkäsetaler</b> (2 Stück) mit Rosmarinhonig und mariniertem Salat	 (J, F, A)	9,00
<b>Asiatischer, knuspriger Maishuhnsalat</b>	(A, E, F, K, J)	12,00
<b>Thunfisch-Sashimi</b> , angebraten mit Wasabi, Sojasauce und Wakame-Sesam-Algen Salat	(D, E, F, K)	12,00

## Hauptgänge

<b>Kichererbsen-Bulgur Bällchen</b> , Kichererbsen-Minz Dip auf Römersalat mit Avocado	 (A, J, [E, H], F)	21,00
<b>„Aubrac“ Hüftsteakstreifen vom eigenem Hof-Rind</b> , „Tataki-Style mit Pflaumen, Sojasaucen-Sesamlack auf buntem gemischten Frühlingssalat mit Nüssen und Kernen	(A,E,H,K, J, F, G)	27,00
<b>Waldpilzrisotto</b> mit mariniertem Salat und gehobeltem Parmesan	 (G, J, F, L)	21,00
<b>Pulled Pork Burger</b> mit BBQ Sauce, Coleslaw-Salat und Potato Dippers	(A, G, K, C, F, I)	18,00
<b>Beyond-Burger</b> aus Erbsenprotein mit Cocktailsause, Tomate, Gurke, roten Zwiebeln und Salat, Potato Dippers	 (A, G, J, H, K, E, F, M, C)	17,00
<b>Hausgemachte Käsespätzle</b> mit geriebenem Emmentaler, Röstzwiebeln, Frühlingssalat und Beilagensalat	(A, C, G, J, F)	15,00
<b>Bunter gemischter Salat mit Rindfleischstreifen</b> (6 Stück) und gezupftem Büffelmozzarella	(J, G, E, F)	19,00
<b>Bunter gemischter Salat mit gebackenen Ziegenkäsetalern</b> (3 Stück) und Rosmarinhonig	 (A, G, J, E, F)	18,00

## Speisen am Hof

<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>Roastbeef „kalt“</b> , hausgemachte Remouladensauce, Bratkartoffeln und Salatgarnitur	(F, J)	<b>20,00</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>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 (klein)</b> vom Rind mit Potato Dippers	(A, C, F, G, J, K)	<b>8,00</b>
<b>Wienerschnitzel (klein)</b> mit Potato Dippers	(A, C, F)	<b>12,00</b>

### Desserts

<b>Crème brûlée</b> mit Apfel-Quitten-Sorbet	 (G, C)	<b>10,00</b>
<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>

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

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

## Sekt, Crémant & Champagner

<b>Bouvet brut</b>	0,1 l	7,00
edel, frisch-fruchtig	0,375 l	18,70
	0,75 l	34,20
<b>Champagne André Robert brut</b>	0,75 l	69,00
hell-golden, fruchtig, mineralisch		
<b>Champagne Moët &amp; Chandon</b>	0,75 l	85,00

## Longdrinks

<b>Gin Tonic</b>	
<i>Monkey 47</i>	12,50
<i>Henderson</i>	12,50
<i>Bombvay</i>	10,00
<b>Wodka Lemon</b>	8,50
<b>Cuba Libre</b>	8,50
<b>Bacardi Cola</b>	8,50
<b>Whiskey Cola</b>	8,50
<b>Cola Korn</b>	7,50

## Digestifs und Spirituosen

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

## Offene Rote Weine

<b>Fosso Corno Il Grande Silenzio Montepulciano</b>	0,2 l 0,75 l	8,70 32,20
<i>Bouquet von Kirsche &amp; Brombeere, seidige Tannine, trocken</i>		
<b>Corte dei Mori - Nero d' Avola</b>	0,2 l 0,75 l	8,20 26,00
aus Sizilien, Italien		
<b>Kaapzicht Bottelary Hills Estate Blend 2020</b>	0,2 l 0,75 l	8,70 32,20
aus Stellenbosch, Südafrika <i>drei Rebsorten, Bouquet von Beerenfrucht, saftig, würzig, leichte Tannine, trocken</i>		
<b>Kiefer Blauer Spätburgunder</b>	0,2 l 0,75 l	7,20 22,20
aus Baden, Deutschland <i>feinherb, Bouquet von dunklen Waldbeeren, weiche Tannine, halbtrocken</i>		
<b>Martin Schmidt Vulkanlöss Bio Spätburgunder, Baden Deutschland</b>	0,2 l 0,75 l	8,20 29,20
<i>leicht im Geschmack, trocken</i>		
<b>alle Weine auch als 0,1 l erhältlich</b>		

## Offene Weiße Weine

<b>Künstler Riesling</b>	0,2 l 0,5 l	6,70 15,70
aus dem Rheingau, Deutschland <i>frisch, lebendig, fruchtig, rassige Säure, trocken</i>		
<b>Pfaffmann Grauburgunder</b>	0,2 l 0,75 l	7,70 24,20
aus Walsheim, Pfalz, Deutschland <i>würzig, kräftig, Bouquet von reifer gelber Frucht, Mandelnuancen, trocken</i>		
<b>Pfaffmann Weißburgunder</b>	0,2 l 0,75 l	7,50 24,20
aus Walsheim, Pfalz, Deutschland <i>zart, fruchtig, frisch, milde Säure, trocken</i>		
<b>Kimich Langenmorgen Riesling</b>	0,2 l 0,75 l	7,20 22,20
aus Deidesheim, Pfalz, Deutschland <i>Feinherb, trocken und halbtrocken</i>		
<b>Salomon Undhof Grüner - Veltliner Franciscus</b>	0,2 l 0,75 l	8,20 29,20
aus Kremstal, Österreich <i>Harmonischer, frischer Wein mit Aroma nach frischen Äpfeln, Zitrusfrüchten, Hauch von weißem Pfeffer, trocken</i>		
<b>Weißweinschorle</b>	0,2 l	5,00
<b>alle Weine auch als 0,1 l erhältlich</b>		

## Rote Flaschenweine

<b>Venta del Puerto „N°12“ Cabernet Sauvignon Merlot</b>	0,75 l	42,20
aus Valencia, Spanien <i>schönes Bouquet, sanft gereifte Tannine, trocken</i>		
<b>Fonterutolo Chianti Classico</b>	0,75 l	39,20
aus Fonterutoli/Mazzei, Italien <i>samtige Struktur, würzig leicht, trocken</i>		
<b>Fabelhaft Niepoort</b>	0,75 l	35,20
aus dem Douro, Portugal <i>kräftiger aromatischer und mineralischer Rotwein, Duft von Brombeere und Himbeere</i>		

## Weißer Flaschenweine

<b>Dr. Loosen Riesling Blauschiefer</b>	0,75 l	31,20
von der Mosel, Deutschland <i>feinfruchtig, erfrischende Säure, trocken</i>		
<b>Metzger „Prachtstück“ Chardonnay / Weißburgunder</b>	0,75 l	30,20
aus der Pfalz <i>fruchtige, duftige Frische mit Hauch von Würze, trocken</i>		
<b>Sancerre Blanc „La Perrière“</b>	0,75 l	38,20
von der Loire, Frankreich <i>blumig, ölig, mit Note von Zitrusfrüchten, fruchtbetonter Nachklang, trocken</i>		

## Offene Rosé

<b>Hammel „Sophie Hélène“</b>	0,2 l 0,75 l	7,20 23,20
aus der Pfalz, Deutschland <i>saftig, fruchtig, harmonisch, trocken</i>		
<b>Metzger Blanc de Noir</b>	0,2 l 0,75 l	8,20 27,20
<i>Leicht, harmonische Säure, aromatisch, würzig, trocken</i>		
<b>alle Rosés auch als 0,1 l erhältlich</b>		

# Getränke am Hof

## Biere

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

## Warmes

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

## Erfrischendes ohne Alkohol

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