

Frische Pfifferlinge

Pfifferlingscremesuppe
mit Croûtons und Schafskäse
€ 8,50

Frische Pfifferlinge mit Kräutern
mit Rochebaron Käse auf Rucolasalat
sowie einer Balsamico-Portweinreduktion
und Brotchips
€ 15,00

Kalbsschnitzel paniert & in Butter gebraten
serviert mit Rahmpfifferlingen
sowie lila Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
€ 35,00

Kalbsgeschnetzeltes in Pfifferlingsrahmsoße
mit Kräuterspätzle
€ 29,00

Hausgemachte Casarecce
mit frischen Pfifferlingen, Kräutern, Cherrytomaten
und Pecorino
€ 18,50

Hofgut-Klassiker Vorspeisen

Gonsenheimer Blattsalat

mit allerlei Rohkost und Limonen-Vinaigrette

€ 9,50

Hofgut Vesperbrett

Italienischer Rohschinken, Pastrami, Schwarzwälder Schinken,
Salsiccia, Gewürzgurken, Radi, Bauernbrot und Butter

€ 16,50

Unser Spundekäs'

mit Zwiebel, Kräutern und frischer Ditsch Brezel

€ 7,50

Lauwarmer Salat vom weißen Tuna

auf Rote Bete Creme mit Wildkräutern

€ 18,50

Aus dem Suppentopf

Pfifferlingscremesuppe

mit Croûtons und Schafskäse

€ 8,50

Pizza

Hofgut Pizza

mit halbgetrockneten Tomaten, Mozzarella, Rucola,
Parmesan und Italienischem Rohschinken

€ 14,00

Pizza Salmone

mit Kräuterquark, Savolax, grünem Spargel und rosa Beeren

€ 14,00

Hofgut-Klassiker Hauptgerichte

Original Wiener Schnitzel

mit Kartoffel-Schnittlauchsalat und Preiselbeeren

€ 26,00

Hofmeistersteak

250g Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter,
kleinem Salat und Rosmarinkartoffeln

€ 32,00

Chateaubriand ca. 400g für 2 Personen

Beilagen à la Küchenchef,
Kräuterbutter und Pfeffersauce

€ 75,00

je weitere 100g € 13,00

Hofgut Spezialitäten

Brust von der Maispoularde

auf buntem Spargelgemüse mit Paprika und Tomate
sowie Safranpolenta
€ 24,50

Gebratener Kabeljau

auf Parmesan-Babyspinat
sowie hausgemachten Gnocchi und Hummerschaum
€ 26,50

Atlantische Riesengarnelen (2 Stück)

in Zitronen-Knoblauchöl gebraten
auf Wokgemüse mit Mie-Nudeln
35,00 €

Süßes zum Schluss

Panna Cotta von Tonkabohnen

auf Waldbeerenspiegel und Gelee von der Zitronenmelisse
€ 12,50

Frische Erdbeeren mit Minze

auf Schokoladencrumble und Joghurteis
€ 9,50

Französische Käsevariation

mit Feigensenf und Trauben
€ 15,00

Verschiedene Eis und Sorbets

€ 1,80 / Kugel

Eis

Vanille | Schokolade | Erdbeere
Walnuss | Joghurt | Zimt-Pflaume

Sorbet

Mango-Passionsfrucht | Zitrone | Cassis | Himbeere