

SUPPE

Rinderbouillon mit Pfannkuchenstreifen
€ 6,90

Französische Zwiebelsuppe
mit Weißbrot-Käsekruste
€ 8,5

Rinderbouillon mit Leberknödel
vom Bio-Ochsen vom Morgenrothhof
€ 7,9

VORSPEISEN

Karamellierter Ziegenkäse
auf Rucola mit Himbeervinaigrette und Walnüssen
€ 15,90

Mozzarella im Speckmantel
gebraten auf bunten Blattsalat
€ 13,90

Rindertartar
fein mariniert mit gesalzener Butter, frittierten Kapern und Trüffel-Mayonnaise
€ 17,90

Feinste Meeresfrüchte
gebratene Riesengarnele, Octopus, Calamari
auf Rucola mit Kirschtomaten und Parmesanspäne dazu Aioli
€ 17,90

Lachstatar
mit Avocado und Wasabi-Mayonnaise
€ 17,90

Vitello Tonnato
mit Thunfisch-Kapern-Sauce
€ 17,9

HOF SALATE

Bunte Salatplatte

Ziegenkäse | Oliven | rote Zwiebeln

€ 16,9

Bunte Salatplatte

gebratenes Lachsforellenfilet | Zanderfilet | Garnele | Aioli

€ 25,9

Bunte Salatplatte

Thunfisch | Oliven | Zwiebeln

€ 16,9

Beilagen Salat

€ 6,9

NUDELN & VEGETARISCH

Fagottini

gefüllt mit Gorgonzola

leichte Sahnesauce | Blattspinat | Walnüssen

€ 16,9

Tagliatelle mit Ochsenfetzen (von der Rinderlende)

Champignons | grünem Pfeffer

€ 17,9

Variation von Ravioli und Maultaschen

gefüllt mit Rote Bete | Meerrettich | Rucola | sautierten Waldpilzen | Parmesan

€ 17,9

Ofenkartoffel mit Frischkäse-Gouda-Rosmarin überbacken

dazu bunte Blattsalate

€ 17,50

Gnocchi in Olivenöl

gebratenen Octopus | Zucchini | Paprika | kandierte Kirschtomaten | Thymian

€ 22

FISCH & FLEISCH

Variation vom Zander – und Lachsforellenfilet

Blattspinat | junge Kartoffeln in der Schale

€ 26

Pfeffersteak von der argentinischen Anguslende

Bratkartoffeln | Speckbohnen

€ 29,8

Wiener Schnitzel

Pommes frites | Preiselbeeren

€ 24,8

Zwiebelrostbraten

Speckbohnen | Bratkartoffeln | Röstzwiebeln

€ 29,8

Gebratene Kalbsleber

Apfelragout | Kartoffelpüree | Kalbsjus

€ 23,5

Ochsenbäckchen

Vanillekarotten | Kartoffelpüree

€ 24

Surf and Turf

gebratenes Rinderfilet | 3 Stk. Riesengarnelen
mediterranes Gemüse | Rosmarinkartoffeln | Aioli

€ 38,9

Wildschweinsteak aus heimischer Jagd

Haselnussspätzle | sautierten Pilzen | Wildjus

€ 28,9

Rindertafelspitz vom Bio-Ochsen vom Morgenroth-Hof in Etting

mit Bouillon-Kartoffeln und Meerrettich

€ 24,50

Ochsengulasch vom Bio-Ochsen vom Morgenroth-Hof in Etting

dazu hausgemachte Spätzle

€ 25,5

FÜR DIE KLEINEN

Portion Pommes frites
€ 4,9

kleines Kinderschnitzel
Pommes frites
€ 8

Spätzle
mit Soße
€ 4,9

DESSERT

Feine Käseauswahl
von unserem Maitre Fromager Günther Abt
€ 11

Vanilleeis
mit heißen Himbeeren und Sahne
€ 7,5

Affogato
Espresso | Vanilleeis | Sahne
€ 5,9

Lauwarmer Schokokuchen mit flüssigem Kern
Vanilleeis
€ 8,5

Crème Brûlée
Kirschkompott, Cassis Sorbet
€ 8,5

Frittierte Strudelblätter
Zwetschgensahne und Zimtpflaumeneis
€ 8,5

Mousse au Chocolate
mit Pistazieneis
€ 8,5