SPARGELKARTE

SPARGELCREMESUPPE vegan | vegetarisch
Spargel | Croutons | Schnittlauch
12,50 €

SAARLÄNDISCHER SPARGEL VOM SPARGELHOF BERNAUER vegan | vegetarisch
Ein Pfund Spargel | La Ratte Kartoffeln |
geklärte Butter oder hausgemachte Sauce Hollandaise
25 €

Dazu können Sie wählen

gebeizter Saibling zzgl. 6,50 €

gerauchter Nussschinken vom Wendelinushof zzgl. 6,50 €

paniertes Schnitzel vom Schwein zzgl. 6,50 €

paniertes Schnitzel vom Kalb zzgl. 10,50 €

STANGENSPARGEL ALS BEILAGE
wahlweise mit geklärter Butter oder hausgemachter Sauce Hollandaise
pro Stange berechnen wir 1,90€

FÜR DEN ANFANG...

EUR

RINDERCARPACCIO 22,50
Zitronencreme | Rucola | Kartoffelchips | Ofentomaten | Parmesan | schwarze Walnüsse 8,11,g

GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN 22,50
Mangold | Rhabarber | Tahine - Joghurt | Granatapfel 8,g,j

GEBACKENE KALBSKROKETTEN 20,50
Artischockensalat | Tomate | French Dressing | Wildkräuter | Wachtelei 8,g,c,i,n

FALAFEL VEGAN 17,50
Artischockensalat | Tomate | French Dressing | Wildkräuter h,f,n

AUS UNSEREM SUPPENTOPF

RINDFLEISCHSUPPE 12,50
Markklößchen | Rindfleisch | Wurzelgemüse | Schnittlauch i

SPARGELCREMESUPPE VEGETARISCH | VEGAN MÖGLICH 12,50
Spargel | Schnittlauch | Croutons
8,g,a,k

BÄRLAUCHCREMESUPPE VEGETARISCH | VEGAN MÖGLICH 12,50
Bärlauch | pochiertes Landei 8,f,k,a,c

GRÜNES AUS DEM GARTEN

EUR

VORWEG...

FRÜHLINGSGEMÜSESALAT VEGETARISCH | VEGAN 10,50
Tomate | Bimi | Paprika | Karotte | Oliven | Schalotten-Vinaigrette | Zitronenmayonnaise | Parmesan | Kräutersalat | Romana h,e,n

ZUM SATT WERDEN... 16,50

DAZU KÖNNEN SIE WÄHLEN

gebratene Garnelen zzgl. 13,50

gebratene Maispoulardenbrust zzgl.12,50

Crispy Tofu zzgl. 6,50

Kräuter-Flammkäse vom Bornwiesenhof zzgl. 6,50

ZWISCHENDURCH...

BEILAGENSALAT 8,c,g,i,n 4,50

HOF KLASSIKER

	EUR
SCHNITZEL „WIENER ART“ vom Eifeler Landschwein | Zitrone | 3,a,c,f,g	18,50
RAHMSCHNITZEL vom Eifeler Landschwein | 8,a,c,f,g	19,50
ORIGINAL WIENER SCHNITZEL vom Kalb | Zitrone | Kapern | Preiselbeeren 13,a,c,f,g	28,50
CORDON BLEU vom Eifeler Landschwein gerauchter Nussschinken Wendelinushof | Hiewlkäse vom Bornwiesenhof 6 Monate gereift | 13,a,c,f,g	26,50
RUMPSTEAK VOM URUGUAY GRAIN FED RIND Kräuterbutter g	38
RUMPSTEAK VOM URUGUAY GRAIN FED RIND Pfefferrahmsauce a,g	38

DAZU KÖNNEN SIE WÄHLEN

Pommes Frites oder unsere Hofkartoffeln – französische La Ratte Kartoffeln im Ofen geschmort und mit Speck, Frühlingslauch & Paprika verfeinert 2,3,7)
Sowie
Grüner Beilagensalat 8,c,g,i,n oder Gemüse

STALL, WALD & WIESE

	EUR
ROSA LAMMLACHS Nusskruste | Mangold-Pilz-Gemüse | Schupfnudeln Aprikosen-Chimichurri | Chorizojus 8,g,k,a,c	37
GESCHMORTE KALBSBACKEN Parmesanravioli | grüner Spargel | Apfel-Zwiebel-Guanciale Schmelze 8,g,k,a(Dinkel)	34,50
GEBACKENE MAISPOULARDENBRUST Bärlauch Fregola | grüner Spargel | Schalotten-Ei-Vinaigrette 8,a (Dinkel),g,k	29,50
KARTOFFEL-BÄRLAUCHRAVIOLI VEGETARISCH | VEGAN glasiertes Frühlingsgemüse | Wildkräuter | Limonen-Hafer-Beurre Blanc | Pesto a(Dinkel),f,i	25
mit drei gebratenen Garnelen zzgl.	8,50

FISCH & CO

KABELJAUFILET Bärlauch Fregola | glasiertes Frühlingsgemüse | Limonen Beurre Blanc | 8,a(Dinkel),g,k	32,50
ZANDERFILET Mangold-Pilzgemüse | Schupfnudeln | Waldheidelbeeren 8,a(Dinkel)g,k,c	32,50

ZUM ABSCHLUSS...

	EUR
LAUWARMER SCHOKOLADENKUCHEN Erbeersorbet | Rhabarber | Vanillesauce 8,a,c,g,a,k	12,50
VANILLE CREME BRÛLÉE glutenfrei Sorbet von eingeweckten Mirabellen 8,c,g,h	12,50
BELGISCHE WAFFEL Karamell- & Schokoladensauce | Sahne | Vanilleeis 8,a,c,g	8,50
TOPFENSCHMARRN ab 2 Personen Beerenkompott | Holunder-Sauerrahm-Eis | 8,c,g Die Zubereitungszeit beträgt ca. 20 min	p.P.12,50

ETWAS KLEINES ZUM KAFFEE

MACARON verschiedene Sorten | glutenfrei Himbeer | Vanille | Zitrone | Schokolade | Pistazie | Orangen-Salzkaramell 8,c,g,Mandel	2

EIS

	EUR
VANILLECREMEEIS VEGAN MÖGLICH Kernöl Ölmühle Bruno Zimmer | geröstete Kürbiskerne | karamellisierte weiße Schokolade	6,80
VANILLECREMEEIS VEGAN MÖGLICH Kaffeelikör Brennerei Penth Lebach	6

UNSERE SORTEN...

RAHMEIS
Vanille | Schokolade | Walnuss | Haselnuss
2

Cashew-Sauerrahm 8,c,g
2,50

VEGAN
Vanille
2,80

SORBET
Himbeere | Mango | Zitrone | Erdbeere |
Mirabelle | Ananas
2,50

APERITIF

	EUR
RIESLINGSEKT Pfalz	0,1l | 6,50
wahlweise mit Quitten-,Zitrone-,Himbeere,- oder Weinbergpfirsichlikör |	0,1l | 7
BRIMONCOURT BRUT RÉGENCE CHAMPAGNER 12,5% VOL.	0,1l |11
Sherry - Manzanilla Micaela | trocken	5cl | 5,50
Taylor`s late bottled Vintage Port - rot	5cl | 6
Taylor`s Portwein weiß extra dry	5cl | 5,50
Martini Bianco | Martini Rosso	5cl | 6,50
Hugo | Aperol Spritz | Lillet	0,2l | 7,80
Pampelle Spritz	0,2l | 7,80
Ricard | Pernod	5cl | 5
Bernard Pastis –Bio- | Brennerei Penth – Lebach	5cl | 6,80
Aperol	5cl | 5
Campari	5cl | 5

APERITIF ALKOHOLFREI

HUGO „Der Weiße" Manufaktur Jörg Geiger | Eis | Holunder | Minze	0,2l | 7,80
CAMPARI ORANGE San Bitter | Orangensaft | Eis	6,50
CUVÉE NR. 8 - alkoholfrei prickelnd - Manufaktur Jörg Geiger	0,1l | 6,50
MARTINI alkoholfrei weiß „ Floreale"	5cl | 5,80

LONGDRINKS 5CL SPIRITUOSEN

	EUR
APEROL SODA	6,80
CAMPARI SODA	6,80
CAMPARI ORANGE	6,80
GIN TONIC	8,50

LONGDRINKS ALKOHOLFREI

MARTINI FLOREALE TONIC	0,2l | 7
EASIP WOODS & ALE EASIP Woods | Ginger Ale | Eis | Orange | Zimt	0,2l | 7,50
ORANGE SPRITZ EASIP Fields | Orangensirup | Der Weiße Manufaktur Jörg Geiger | Mineralwasser | Eis	0,2l | 7,80

Was ist EASIP ?
Die Berliner Antwort auf alkoholfreien Gin!
EASIP FIELDS duftet wie ein Ausflug in die Natur, schmeckt frisch, würzig und kräutrig mit 8 Botanicals –
Gurke, Thymian, Koriandersamen und Ingwer.

EASIP WOODS vereint den malzig, erdig & holzigen Geschmack
von 8 schonend destillierten Botanicals
mit Malz, Eichenholz, Rote Beete und Zimt.

MARTINI alkoholfrei rot „Vibrante" 5cl | 5,80

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	EUR
Taunusquelle Sprudel | Medium | Still	0,75l | 7,80
Taunusquelle Sprudel | Still	0,25l | 2,90
Coca Cola 1,3,7,9| Coca Cola Zero 1,3,7,9,12 | Fanta 1,3 | Sprite | Mezzomix	0,2l | 3,20
Malzbier	0,3l | 3,20
SCHWEPPES Bitter Lemon 3,10 | Ginger Ale | Tonic	0,2l | 3,20
RICHARDS SUN Pfirsich Eistee	0,3l | 3,20

VÄTH SÄFTE AUS DER REGION

Johannisbeere | Orange | Apfel naturtrüb	0,3l | 0,5l | 3,80 | 5,80
VÄTH Schorlen	0,3l | 0,5l | 3,50 | 5

VAN NAHMEN

Rhabarberschorle	0,3l | 0,5l | 4,20 | 6

NATURSAFT MANUFAKTUR JÖRG GEIGER

DER WEISSE alte Apfel & Birnensorten abgerundet mit Pfirsichsaft, Zitrone, Kräutern Blüten & Gewürzen	0,2l | 6,80
DER ROTE alte Apfel & Birnensorten abgerundet mit Sauerkirschen, Holunder, Quitte & Limette	0,2l | 6,80

100% BERGAPFELSAFT CUVÉES DERMANUFAKTUR KOHL – SÜDTIROL

	EUR
Bergapfelsaft & Apfelminze | still	0,2l | 6,80
Bergapfelsaft & Marille | still	0,2l | 6,80
Bergapfelsaft & Waldheidelbeere | still	0,2l | 6,80

BIER

Karlsberg Ur-Pils vom Fass	0,25l | 0,4l | 3,40 | 5,20
Bitburger | Bitburger 0,0% vom Fass	0,25l | 0,4l | 3,40 | 5,20
Karlsberg Gründels fresh alkoholfrei 3,11	0,33l | 3,40
Erdinger Hefeweizen alkoholfrei	0,5l | 4,40
Benediktiner Hefeweizen dunkel	0,5l | 4,40
Benediktiner Hefe hell vom Fass	0,3l | 0,5l | 3,80 | 4,40

Unser Schweizer Dinkel-Ruchmehl Brot hat eine lange Teigführung
und kommt von der Bäckerei Conrad in Oberthal

Bei Fragen über Zusatzstoffgruppen & Allergene Inhaltsstoffe
Wenden Sie sich bitte an unser Personal. Wir helfen Ihnen gerne weiter.

ZUSATZSTOFFGRUPPEN
1 Farbstoff | 2 Konservierungsstoffe | 3 Antioxidationsmittel |
4 Geschmacksverstärker | 5 geschwefelt | 6 geschwärzt |
7 Phosphat | 8 Milcheiweiß | 9 koffeinhaltig |
10 chininhaltig | 11 Süßungsmittel | 12 Phenylalaninquelle |
13 gewachst | 14 Taurin

ALLERGENE INHALTSSTOFFE
a glutenhaltiges Getreide | b Krebstiere | c Eier | d Fische | e Erdnüsse |
f Sojabohne | g Milch | h Schalenfrüchhte | i Sellerie | j Sesam |
k Sulfit|SDO | l Lupine | m Weichtiere | n Senf