

HERZLICH WILLKOMMEN



HOF & GUT
Jesteburg



GÄSTE WLAN:



scannen zum Verbinden

ÖFFNUNGSZEITEN:

Montag - Freitag	17 - 22 Uhr
Samstag + Sonntag	12 - 22 Uhr




UNSERE EMPFEHLUNGEN

VORSPEISEN

- Rinderkraftbrühe „Hof & Gut“ (A, C, F, G, I) 10,00 €
mit Pfannkuchenstreifen und Lauchzwiebeln
- Bärlauch-Rieslingsschaumsüppchen (F, G, I, L) ✓ 8,50 €
- Gratiniertes, weißer „deutscher“ Spargel (F, G) ✓ 18,90 €
mit halbtrocknen Tomaten, Kresse und gehobelem Parmesan
- Aubrac Rindercarpaccio (F, G, J) 18,90 €
mit Zitrone, Olivenöl, mariniertes Rucola, Pinienkernen
und gehobelem Parmesan

HAUPTSPEISEN


- Aubrac-Rindergulasch (A, C, G, F, I, L) 29,90 €
mit sautiertem Pfefferspitzkohl und Spätzle
- Weißer „deutscher“ Spargel (G, C, F, I, L) ✓ 28,90 €
mit geklärter Butter oder Hollondaise und neuen Kartoffeln
 - mit einem Wiener Schnitzel (A, G, C, F, I, L) 36,50 €
 - mit „Holsteiner“ Katenschinken (G, C, F, I, L) 34,00 €
- Bärlauch-Spargelrisotto (G, F, I, L) ✓ 28,90 €
mit mariniertem Rucola und gehobelem Parmesan
- Garnelen-Pfanne „Hof & Gut“ (A, D, G, B, F, L)  28,90 €
in würziger Tomatensoße mit Ajvar, Knoblauch und frischem Baguette

DESSERT

- Hausgemachter Apfelstrudel (A, G, C) 10,00 €
mit Vanille-Eis (ohne Rosinen)
- Affogato (G) 8,00 €
Vanille-Eis mit einem Espresso



VORSPEISEN

- **Rinderfiletcarpaccio** (A, G, J, F, H) 16,90 €
mit Rucola, gehobeltem Parmesan und Pinienkernen
- **Vitello Tonnato** (D, G, J, F, C) 14,90 €
rosagebratene Kalbsrückenscheiben auf Thunfisch-Kapern Soße mit Salat
- **Getrüffeltes Rote Bete Carpaccio** (A, J, H, F)  14,90 €
mit Rucola, gehobeltem Parmesan und Pinienkernen
- **Lachssashimi im Noriblatt** (A, D, K, C, F) 14,50 €
gebacken im Tempuramantel, Sesamcremé und eingelegtem Ingwer
- **Thunfischsashimi** (F, D) 14,50 €
angebraten mit Wasabi, Soja-Soße und Wakame-Sesam Algensalat
- **Knuspriger asiatischer Maishuhnsalat** (A, J, K, H, F, L) 12,90 €
mit Maishuhn, Rotkohl, Weißkohl, Blattsalat und hausgemachten Soja-Dressing
- **Gratinierte Ziegenkäsetaler** (A, G, J, C, F)  10,90 €
mit Rosmarin-Honig und mariniertem Salat
- **Tomatenbrot** (A, G, J, H, F)  10,90 €
gröstetes Baguettebrot mit Tomaten-Kräutersalat

WEINEMPFEHLUNG

- **Kaapzicht - Rotwein** 0,2 8,70 €
aus Stellenbosch, Südafrika - Boquet von Beerenfrucht, saftig, würzig, trocken 0,75 32,20 €
- **Kimmich Julius Ferdinand Rose** 0,2 7,90 €
aus der Pfalz, Deutschland - beeriges Aroma, feine Restsüße, trocken 0,75 29,00 €
- **Hof & Gut Cuvee Hofgeflüster Sauvignon Blanc / Riesling** 0,2 8,00 €
Lucashof Forst, Deutschland, trocken mit einer leichten Frische 0,75 30,00 €




HAUPTSPEISEN

EXKLUSIV

- **Hof & Gut Asia Platte** (A, D, G, J, H, K, C, F) 29,00 €
mit Lachssashimi im Tempurateig, angebratenem Thunfischsashimi, knusprigem Maishuhnsalat, Soja-Soße, eingelegtem Ingwer, Wasabi, Sesam-Cremé und Wakame-Sesam Algensalat
- **Rumpsteak** dazu ein marinierter Beilagensalat + 200 g 26,00 €
1x Kartoffel-Beilage nach Wahl: - Bratkartoffeln 300 g 36,00 €
- Pommes
- Hofkartoffeln (Drillinge in Rosmarin gebraten)
1x Soßen-Beilage nach Wahl: - Kräuterbutter
- Sweet-Baby-Ray BBQ-Soße
- Pfeffersoße
- **Wiener Schnitzel vom Kalb** (A, J, H, C, F) 26,90 €
mit Zitrone, Preiselbeeren, Potato Dippers und Beilagensalat
- **Senioren - Wiener Schnitzel vom Kalb** (A, J, H, C, F) 15,90 €
1x Wiener nur mit Potato Dippers dazu Preiselbeeren
- **Zwiebelrostbraten** (A, F, I, L) 25,90 €
mit Zwiebel-Jus, hausgemachten Spätzle, Röstzwiebeln, Frühlingslauch und Beilagensalat
- **Roastbeef** (F, C, L, J, G, A) 22,50 €
mit hausgemachter Remoulade, Bratkartoffeln mit Speck und Salatgarnitur
- **Itzenburger** (A, G, K, C, F) 17,00 €
mit 180g Rindfleischpatty, Emmentaler, Sesam-Bun, Salat, Gurke, Tomate und Zwiebeln dazu Potato Dippers
- **Pulled Pork Burger** (A, G, J, H, C, K, F) 18,90 €
mit Sweet-Baby-Ray BBQ-Soße, hausgemachter Coleslaw-Salat, Sesam Bun und Potato Dippers
- **Beyond Burger** (A, G, J, M, H, K, F, I)  18,00 €
aus Erbsenprotein, Sesam-Bun, Salat, Gurke, Tomate und Zwiebeln dazu Potato Dippers
- **Hausgemachte Käsespätzle** (A, C, G, J, C, F)  17,00 €
mit geriebenem Emmentaler, Röstzwiebeln, Frühlingslauch dazu ein Beilagensalat
- **Bunt gemischter Salat mit Ziegenkäsetalern** (A, G, J, H, C, F)  18,00 €
gemischter Blattsalat mit parniertem Ziegenkäse und hauseigenem Dressing
- **Bunt gemischter Salat mit Rindfleischstreifen** (A, G, J, F) 19,00 €
gemischter Blattsalat mit Büffelmozzarella und hauseigenem Dressing



FÜR DIE KLEINEN

- **Kinder - Wiener Schnitzel vom Kalb** (A, J, H, C, F) 12,90 €
Potato Dippers und Salat
- **Kinder - Itzenburger** (A, G, K, C, F) 9,00 €
90g Rindfleischpatty, Emmentaler, Sesam-Bun, Salat, Gurke, Tomate und Zwiebeln
dazu Potato Dippers
- **Kinder - Spätzle** (A, G, J, C, F)  7,00 €
hausgemacht Spätzle natur dazu extra eine braune Braten-Soße

DESSERT

- **Crème Brûlée** (G, C) 12,90 €
mit einer Kugel hausgemachtem Sorbet
- **Schokoladenmousse** (G, C) 10,50 €
auf Himbeer-Chili Spiegel
- **Große Kugel Eis / Fruchtsorbet** (G) 4,50 €
Eis: - Schoko Sorbet: - Erdbeere
 - Vanille - Himbeere
 - Kokos - Zitrone

• Kennzeichnung von Allergenen

A - Glutenhaltiges Getreide

D - Fisch

G - Milch / Milchzucker (Laktose)

J - Senf

M - Lupine

B - Krebstiere

E - Erdnüsse

H - Schalenfrüchte (Nüsse)

K - Sesam

N - Weichtiere

C - Eier

F - Soja

I - Sellerie

L - Sulfid / Schwefeldioxid



GETRÄNKE

BIERE

• Augustiner vom Fass	0,25	3,90 €	0,5	5,90 €
• Veltins vom Fass	0,2	3,60 €	0,4	5,20 €
• Veltins alkoholfrei			0,33	3,90 €
• Schneider Weisse Weizen vom Fass			0,5	5,40 €
• Schneider Weisse Weizen alkoholfrei			0,5	5,40 €
• Alsterwasser	0,3	3,90 €	0,5	5,40 €
• Alsterwasser alkoholfrei			0,5	5,40 €
• Störtebeker aus der Flasche	0,33	3,90 €	0,5	5,40 €
• Grevensteiner dunkel aus der Flasche			0,5	5,40 €

SOFTGETRÄNKE & WASSER

• Hof & Gut Tafelwasser classic / still	0,2	2,90 €	0,5	4,70 €
• Magnus Mineralwasser classic / still	0,2	3,40 €	0,75	6,90 €
• Fritz Getränke Cola, Cola light, Misch-Masch Orange, Zitrone, Honigmelone, Apfel-Kirsch Holunder			0,33	3,70 €
• Sweppes Getränke Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water			0,2	3,50 €

SAFT & SCHORLEN

• Arpshof Bio-Apfelsaft	0,2	3,40 €	0,5	5,70 €
• Saft / Nektar Rhabarber, Maracuja, Cranberry, Orange, Kirsche, Johannesbeere, Orange, Banane	0,2	3,50 €	0,5	5,70 €
• Saft / Nektar Schorle Rhabarber, Maracuja, Cranberry, Orange, Kirsche, Johannesbeere, Orange, Banane	0,2	3,10 €	0,5	5,30 €
• Kiba	0,2	3,40 €	0,5	5,20 €



GETRÄNKE

APERITIF

• Secco Bio-Weingut Schmidt	0,1	5,40 €	0,75	28,00 €
• Aperol Spritz			0,2	7,90 €
• Limoncello Spritz			0,2	7,90 €
• Wild Berry Lillet			0,2	7,90 €
• Hugo			0,2	7,90 €
• Campari Soda / O-Saft			0,2	7,90 €
• Martini Bianco oder Martini Rosso			4 cl	5,90 €

APERITIF ALKOHOLFREI

• Secco			0,1	5,40 €
• San Bitter Spritz herb-bitter im Geschmack, Zitrus und Kräuter			0,2	8,90 €
• Crodino Spritz bitter-süß im Geschmack, Zitrus und Orange			0,2	8,90 €
• Hugo			0,2	8,90 €

COCKTAILS

• Gin Tonic Monkey, Henderson				12,90 €
• Gin Tonic Bombay, Tanqueray				10,90 €
• Longdrinks Wodka Lemon, Cuba Libre, Bacardi Cola, Whisky Cola				8,90 €

DIGESTIFS

• Sambuca - Molinari			2 cl	3,10 €
• Kümmel			2 cl	3,20 €
• Eaux de Vie Obstler, Williams, Marille, Kirsche			2 cl	4,20 €
• Amaretto			2 cl	3,90 €
• Cognac - Hennessy			2 cl	5,50 €
• Grappa			2 cl	4,50 €
• Jubiläums Aquavitm Linie			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, Averna			4 cl	6,50 €
• Whisky Ballantines, Johnnie Walker Red			4 cl	5,00 €
• Baileys			4 cl	5,50 €



WARME GETRÄNKE

KAFFE & CO

- | | | |
|--|--------|--------|
| • Trinkschokolade - Edelherb, Vollmilch, Weiße | | 4,20 € |
| • Trinkschokolade + Sahne | | 4,80 € |
| • Espresso / Doppio | 3,40 € | 4,10 € |
| • Espresso Macchiato (Bio-Milch) | | 3,40 € |
| • Cappuccino (Bio-Milch) | | 3,90 € |
| • Caffee Crema | | 3,40 € |
| • Latte Macchiato (Bio-Milch) | | 4,40 € |

Alle Kaffeegetränke auch koffeinfrei möglich!

BIO TEE VON SAMOVA - HAMBURG

- | | | |
|--|-----------|--------|
| • High Darling Schwarztee - Darjeeling | Kanne 0,4 | 4,90 € |
| • Team Spirit Kräuter- / Grüntee | Kanne 0,4 | 4,90 € |
| • Orange Safari Rooibos Vanille | Kanne 0,4 | 4,90 € |
| • Heidis Delight Bergkräuter | Kanne 0,4 | 4,90 € |
| • Maybe Baby Früchte | Kanne 0,4 | 4,90 € |
| • Master Mint Pfefferminze | Kanne 0,4 | 4,90 € |



WEISSWEINE

OFFENE WEINE

- | | | |
|--|-------------|--------------|
| • Lugana - Bulgarini - Gocce D' Oro
aus der Lombardei, Italien, "der Typische vom Gardasee" -Säurearm, trocken | 0,2 10,20 € | 0,75 42,20 € |
| • Hof & Gut Cuvee Hofgeflüster Sauvignon Blanc / Riesling
Lucashof Forst, Deutschland, trocken mit einer leichten Frische | 0,2 8,00 € | 0,75 30,00 € |
| • Weingut Hartmann Sauvignon Blanc
aus der Pfalz, Deutschland - Stachelbeere, fruchtbetonter Nachklang, trocken | 0,2 7,90 € | 0,75 29,50 € |
| • Franciscus Messwein - Grüner Veltiner
Kremstal, Österreich - frischer Wein mit Aroma von Zitrusfrüchten, trocken | 0,2 8,20 € | 0,75 30,50 € |
| • Pfaffmann - Grauburgunder
aus der Pfalz, Deutschland - würzig, kräftig und gelbe Frucht, trocken | 0,2 7,70 € | 0,75 28,40 € |
| • Pfaffmann - Weißburgunder
aus der Pfalz, Deutschland - zart, fruchtig, frisch und mild, trocken | 0,2 7,70 € | 0,75 28,40 € |
| • Kimmich Langenmorgen - Riesling
aus der Pfalz, Deutschland - "Riesling des Jahres 2023", trocken | 0,2 8,20 € | 0,75 30,50 € |
| • Forster Winzerverei - Deidesheimer Hofstück - Riesling
aus der Pfalz, Deutschland - feinherb und fruchtig, halbtrocken | 0,2 7,20 € | |
| • Metzger - Blanc de Noir
aus der Pfalz, Deutschland - leicht, harmonisch, aromatisch und würzig, trocken | 0,2 7,60 € | 0,75 27,20 € |

SCHAUMWEINE

- | | | |
|---|------------|--------------|
| • Eberbach-Schäfer - Schwarzriesling, Blanc de Noir
aus Baden-Württemberg, Deutschland | 0,1 5,50 € | 0,75 38,00 € |
| • Bouvet - Ladubay Cremant Saphir Saumur
aus Maine et Loire, Frankreich | 0,1 7,50 € | 0,75 45,00 € |
| • Bouvet - Ladubay Cremant Rose Tresor
aus Maine et Loire, Frankreich | 0,1 8,00 € | 0,75 54,00 € |
| • MOET - Chandon - Champagner
aus der Champagne, Frankreich | | 0,75 90,00 € |



ROTWEINE

OFFENE WEINE

- **Kaapzicht** 0,2 8,70 € 0,75 32,20 €
aus Stellenbosch, Südafrika - Boquet von Beerenfrucht, saftig, würzig, trocken
- **Tenuta Boncore - Primitivo Salento** 0,2 8,70 € 0,75 29,90 €
saftig-reife Beerenfrucht, Vanille, Barriqueausbau, trocken

ROSEWEINE

- **Hammel & CIE - Blanc de Noir 2023** 0,75 36,00 €
aus der Pfalz, fruchtig und aromatisch - gepaart mit subtiler Würze
- **Miraval Rosé Côtes de Provence 2024** 0,75 48,00 €
aus Südfrankreich, trocken - fruchtig Erdbeere und Himbeere mit weißer Mandel
- **Hammel Sophie Helene** 0,2 8,90 € 0,75 32,00 €
duftender Rosé mit Aromen nach Brombeere, Heidelbeere und Cassis, milde Säure
- **Metzger Petit Rose** 0,2 8,50 € 0,75 32,00 €
aus der Pfalz, Deutschland - fruchtig, aromatisch und köstlich, trocken
- **Clos du Beugnon - „Rose D' Anjou“** 0,2 7,90 € 0,75 29,00 €
aus der Loire, Frankreich - aromatisch, fruchtig und feinherb, lieblich trocken
- **Kimmich Julius Ferdinand Rose** 0,2 7,90 € 0,75 29,00 €
aus der Pfalz, Deutschland - beeriges Aroma, feine Restsüße, trocken