

# 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
- Pimientos de Padrón (F) 15,00 €  
mit Meersalzflocken
- Matjeshappen (D, A, G, F, L) 18,90 €  
auf Röstbrot mit Crème fraîche, roten Zwiebeln und Salatgarnitur
- Thunfischcarpaccio (D, F, L) 18,90 €  
mit Zitrone, Olivenöl, Rauke und Kapern
- Gegrillte Wassermelone (J, F, H) 16,90 €  
auf Baby-Leaf Salat mit gezupftem Büffelmozzarella und Pinienkernen
- Getrübte Potato Dippers (A, G, F, I) 18,90 €  
mit gehobeltem Parmesan

### HAUPTSPEISEN

- Lammkarree (G, F, I, L) 38,90 €  
rosa gebraten, grüne Bohnen und Rosmarinkartoffeln
- Doradenfilet (D, J, F) 28,90 €  
auf sommerlichem Salat mit Avocado und Zitrone
- Gamba-Pfanne „Hof & Gut“ (A, G, B, C) 32,90 €  
mit gerösteter Paprika, Petersilie, Chilli, Knoblauch, Oliven und frischem Baguette
- Matjesfilet „Hausfrauen Art“ (A, D, G, F, L) 26,90 €  
mit Apfelremoulade, Bratkartoffeln und Salatgarnitur

### DESSERT

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



## VORSPEISEN

- **Rinderfiletcarpaccio** (A, G, J, F, H) 18,90 €  
mit Rucola, gehobeltem Parmesan und Pinienkernen
- **Vitello Tonnato** (D, G, J, F, C) 16,90 €  
rosagebratene Kalbsrückenscheiben auf Thunfisch-Kapern Soße mit Salat
- **Getrüffelt Rote Bete Carpaccio** (A, J, H, F)  16,90 €  
mit Rucola, gehobeltem Parmesan und Pinienkernen
- **Lachssashimi im Noriblatt** (A, D, K, C, F) 15,90 €  
gebacken im Tempuramantel, Sesamcremé und eingelegtem Ingwer
- **Thunfischsashimi** (F, D) 15,90 €  
angebraten mit Wasabi, Soja-Soße und Wakame-Sesam Algensalat
- **Knuspriger asiatischer Maishuhnsalat** (A, J, K, H, F, L) 15,00 €  
mit Maishuhn, Rotkohl, Weißkohl, Blattsalat und hausgemachten Soja-Dressing
- **Gratinierte Ziegenkäsetaler** (A, G, J, C, F)  14,90 €  
mit Rosmarin-Honig und mariniertem Salat
- **Tomatenbrot** (A, G, J, H, F)  12,90 €  
gröstetes Baguettebrot mit Tomaten-Kräutersalat

## WEINEMPFEHLUNG

- |                                                                                                  |      |         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|------|---------|
| • Hof & Gut Geheimakte - Rotwein                                                                 | 0,2  | 9,70 €  |
| Cuvee <i>Exklusiv</i> nur im Hof & Gut, vom Weingut Reibold aus der Pfalz, Cabernet & Merlot     | 0,75 | 34,00 € |
| • Kimmich Julius Ferdinand Rose                                                                  | 0,2  | 8,90 €  |
| aus der Pfalz, Deutschland - beeriges Aroma, feine Restsüße, trocken                             | 0,75 | 29,90 € |
| • Hofgeflüster No. 2 Sauvignon Blanc / Weissburgunder                                            | 0,2  | 8,00 €  |
| Cuvee <i>Exklusiv</i> nur im Hof & Gut, Lucashof Deutschland, trocken mit einer leichten Frische | 0,75 | 30,00 € |

## EXKLUSIV

- Alle Preise inkl. MwSt.



## FÜR DIE KLEINEN

- **Kinder - Wiener Schnitzel vom Kalb** (A, J, H, C, F) 15,90 €  
Potato Dippers und Salat
  
- **Kinder - Itzenburger** (A, G, K, C, F) 12,90 €  
90g Rindfleischpatty, Emmentaler, Sesam-Bun, Salat, Gurke, Tomate und Zwiebeln  
dazu Potato Dippers
  
- **Kinder - Spätzle** (A, G, J, C, F) 10,90 €  
hausgemacht Spätzle natur dazu extra eine braune Braten-Soße

## DESSERT

- **Crème Brûlée** (G, C) 12,90 €  
mit einer Kugel hausgemachtem Sorbet
  
- **Schokoladenmousse** (G, C) 12,90 €  
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