

# Herzlich willkommen im Hubertushof!

## Aperitif

Unsere Empfehlung des Monats:

„Aperol Spritz“ – Aperol, Soda, frische Orange und Riesling Sekt

5 €

Riesling Sekt Extra trocken Eugen Müller, Forst	0,1 l 3,50 €	0,75 l 18,90 €
Riesling Sekt brut Weegmüller, NW-Haardt	4,00 €	23,50 €
„Fluxus“ Sekt Grand Cuvée extra brut St. Lamprecht Bergdolt, NW-Duttweiler		50,00 €
Champagne „Louis Roederer“ Brut Premier Reims, Frankreich	11,50 €	68,00 €
BELSAZAR – deutscher Vermut „Rosé“ oder „Dry“		4,80 €
Vermut Lustau weiß		4,80 €
Sherry Lustau fino		4,00 €
Portwein „Tawny“ Nieeport, Porto		4,00 €
Ricard, Pastis mit Eiswasser		4,00 €

Info:

**Grün markiert**- symbolisiert die Rückbesinnung auf Tradition und regionale Genussvielfalt, handwerkliche Herstellungsverfahren sowie eine weitreichende nachhaltige Erzeugung der Produkte, was gleichzeitig mit einem Mehr an Tierwohl in der Aufzucht einhergeht.

„Ja!“ zu mehr Transparenz, Nachhaltigkeit, Fairness und Tierschutz !

## Unser kleines Menü

Curry Kokos Suppe  
mit gebackenen Garnelen 8 €

**Reh Medaillons** „rosé gebraten“  
mit Rotkraut, Preiselbeeren,  
Burgunder Jus & Spätzle 26 €

**Allgäuer Kuhmilchkäse**  
mit Nüssen & rotem Zwiebel Chutney 8 €

Creme Brûlée & Himbeersorbet 8 €

3 Gänge 36,- €

4 Gänge 46,- €

Wir empfehlen zum Hauptgang:

Portugieser „Alte Reben“ trocken,  
Weingut Reuther, Weisenheim a.S.  
5,50 €/ 0,25l

Sie können unser Menu bis 20.30 Uhr bestellen.  
Vielen Dank für Ihr Verständnis!

## Kleinigkeiten

Junge Wildkräutersalate in Balsamico Vinaigrette  
mit Kräutern, Croutons, Sprossen & Kernen 6 €

Hausgemachte Rinderkraftsuppe  
mit Maultasche & Gemüsestreifen 6 €

„Urlaubsgrüße“ Gebackene Chipirones –  
kleine Tintenfische mit Zitrone und Meersalz 8 €

**Quinoa – Gemüse Salat mit gebackenen  
Falaffel Bällchen und Tandoori Joghurt 12 €**

Ziegen Camembert im Speckmantel gebraten  
mit Nüssen, Wildkräutersalat & Olivenöl 12 €

3erlei marinierte Matjes Filet  
mit Wildkräutersalat 12 €

**Lachsfilet roh mariniert,**  
Kartoffelpuffer & Senf Dill Soße 12 €

Thunfisch „Teriyaki“  
mit Wasabi, Ingwer & Teriyakisoße 12 €

**3 gebratene Mangroven Garnelen**  
mit Zitronenvinaigrette und Wildkräutersalat 12 €

## Vegetarisch

„Pilz Nudeln“  
Feine Tagliarini in Rahmsoße mit gebratenen  
Pilzen, Pesto und Grana Padano 14 €

„Tajine“ - Orientalisch gewürztes Gemüseragout  
mit gebackenen Falaffel Bällchen  
und Couscous (Vegan) 14 €

## Von der Weide

Rinderfilet Steak von argentinischen Black Angus  
mit getrüffeltem Polenta, Portweinjus & Gemüse  
27 €

Rumpsteak vom argentinischen Black Angus  
mit geschmorten Zwiebeln, Portweinjus,  
Mais Creme & Pommes frites  
23 €

Geschmortes Bäckchen vom irischen Weiderind  
mit getrüffeltem Polenta, Portweinjus & Gemüse  
21 €

**Cordon bleu vom schwäbischem Strohschwein**  
gefüllt mit Schinken und Bergkäse  
dazu Pommes & Preiselbeeren  
19 €

**„Entrecote Steak“ von der Allgäuer Färs**  
serviert mit Kräuterbutter & Drillingen  
Rib-Eye oder Entrecote - Das Steak mit dem typischen  
Fettauge und dem würzigen Geschmack der Almwiesen  
23 €

**Medaillons „Waldmarie“ vom Haßlocher Wildschwein**  
gebratene Pilzen, Wacholderrahmsoße & Spätzle  
21 €

**Geschmorte Keule vom Eifeler Kaninchen**  
in Rahmsoße mit grünem Senf, krosser Speck,  
grüne Bohnen & Drillingen  
18 €

*Psst, schon gewusst? Bei uns können Sie  
kostenfrei Ihr Elektro Fahrrad betanken.  
Eine Ladesäule für Ihr Elektro Auto (benutzbar  
mit einer Karte von „New Motion“, 0,35 €/Kwh)  
befindet sich an der Hauswand.*

Ihnen schmeckt unser **dunkles Bio Brot**?  
Gerne können Sie dieses bei uns für 6,- € frisch &  
kross gebacken (Dauer 15 Minuten) erwerben

## Aus Fluss und Meer

Adlerfisch Filet gebraten  
Artischocke, Ratatouille & Tagliarini  
23 €

**Saibling im Ganzen gebraten**  
in Mandelbutter, Gemüse & Drillingen  
21 €

Zanderfilet gebraten  
mit Mandel – Sesam Kruste, Thai Currysoße,  
Wintergemüse & Basmatireis  
21 €

**Lachsforellen Filet**  
Teriyaki Jus, Pak Choi Gemüse & Basmati Reis  
21 €

Seeteufel Medaillon  
mit Pernod Rahmsoße, Artischocke,  
Ratatouille & Tagliarini  
24 €

**Kabeljau Filet „Bordelaise“**  
Senfsoße, Gemüsestreifen und Drillinge  
21 €

## „Für unsere Naschkatzen“

Kugel selbstgemachtes Sorbet  
(Aprikose, Mango, Himbeer, Birne, Banane)  
3 €

Sorbet mit „passendem Schuss“  
5 €

Crème brûlée ohne Schnick Schnack  
5 €

**Allgäuer Kuhmilchkäse**  
mit Nüssen & rotem Zwiebel Chutney  
8 €

Warmer Schokokuchen  
mit flüssigem Herzen & Himbeersorbet  
8 €

Warmer Kaiserschmarrn mit Mandeln,  
Preiselbeeren & Aprikosensorbet  
8 €

Guten Appetit