

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 €

Unser kleines Menü

Gezupfter, geflammter isländischer Lachs
Zitronen Creme fraiche, Salat von gegrilltem
grünen Spargel, Sprossen & Kräutern

€€€€

Schaumsuppe von ersten grünen Kräutern
Strammen Max
von Serrano Schinken & Spiegelei

€€€€

Geschmortes Bäckchen vom irischen Weiderind
in Portweinjus, Frühlingsgemüse &
Petersilien – Kartoffelstampf

€€€€

Allgäuer Kuhmilchkäse
mit Nüssen & rotem Zwiebel Chutney

€€€€

Geeister Frankfurter Kranz
mit Grappa- Vanille Sahne

3 Gänge	35,- €
4 Gänge	42,- €
5 Gänge	52,- €

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 !

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.

Kleinigkeiten

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

Hausgemachte Rinderkraftsuppe
mit Maultasche & Schmorzwiebeln 6 €

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

Oktopus Salat mit Zitrusfrucht-Vinaigrette
Paprika, grüner Spargel & Staudensellerie 14 €

Burrata Käse auf bunten Tomaten
Zitronen Creme fraiche & Basilikumsorbet 14 €

Burrata ist eine herrliche, sahnige Köstlichkeit aus Apulien. Wer
einmal probiert...ist für immer verführt! Im Inneren des kleinen
Mozzarella Säckchen schlägt ein köstliches Herz, eine cremige
Liaison aus gezupften, weichen Mozzarella Faden gemischt mit
kühler Sahne.

Handgeschnittenes Tatar vom Rind
„pikant mariniert“ mit Wildkräutersalat & Spiegelei
(Dauer 20 Minuten) 18 €

Vegetarisch

„Pilz Nudeln“
Feine Tagliarini in Rahmsoße mit gebratenen Pilzen,
Pesto und Grana Padano 16 €

„Tajine“ - Orientalisch gewürztes Gemüseragout
mit gebackenen Falaffel Bällchen
und Couscous (Vegan) 16 €

„Arancini di riso“
Frittierte Reisbällchen mit Mozzarella und
getrockneter Tomate gefüllt auf fruchtigem
Tomatensugo 16 €

Ihnen schmeckt unser **dunkles Brot**?
Gerne können Sie dieses bei uns für 6,- €
frisch & kross gebacken (Dauer 15 Minuten)
erwerben. Der Brotlaib wiegt 750g.

Von der Weide

Rinderfilet Steak von der Allgäuer Färs
Portweinjus, Mais Krem, kleines Gemüse 27 €

„Iberico Presa“
Nackenkernstück vom schwarzen Eichelschwein
rosa gebraten, kleines Gemüse, Drillinge 23 €

„Lammrücken“ medium gebraten,
Kräuter-Senfkruste, Rosmarinjus,
tomatisierte Paprika, gebratene Polenta 25 €

Schnörkeloses „Cordon bleu“ vom Strohschwein
mit Gryère und gekochtem Schinken gefüllt,
Preiselbeeren & Pommes frites 19 €

„Wiener Schnitzel“ vom Kalbsrücken
mit Preiselbeeren, Petersilien-Kartoffeln 21 €

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

Gebratene Brust vom bayrischen Hofgeflügel
Küribiskrem, Thai Curry Soße und Basmatireis 18 €

Kalbstafelspitz mit bunten Gemüse im Sud,
frischer Meerrettich und Petersilien-Kartoffeln 21 €

Schweinebauch knusprig im Sud
mit Senf Kohl, Shiitake Pilzen
& Buchweizen Nudeln 18 €

Aus Fluss und Meer

Zander Filet mit Macadamianuß-Kruste,
kleinem Gemüse, Thai-Curry Soße & Basmatireis 22 €

Lachsforellen Filet gebraten
mit Mandelbutter, Gemüse & Petersilien-Kartoffeln 22 €

Adlerfisch Filet gebraten
mit Pernod Rahmsoße, Stängelkohl und Tagliarini 23 €

Spargel vom Lehmgrubenhof/Haßloch

250 g weißer Stangenspargel 18+ 16 €
500 g weißer Stangenspargel 18+ 27 €

Serviert mit Hollandaise & Petersilien-Kartoffeln

Mit Wacholderrauch Schinken 7 €
Mit gebackenem Wiener Schnitzel 10 €
Mit gebratenen Rinderfilet 20 €
Mit gebratenem Zander oder Lachsforellenfilet 16 €

Portion Stangenspargel im Bärlauch Crêpes
überbacken mit Hollandaise Soße und Käse 19 €

Portion Stangenspargel im Eier Omelette 17 €

Portion Hollandaise extra 4 €

„Für unsere Naschkatzen“

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

Sorbet mit „passendem Schuss“ 5 €

Creme brûlée ohne Schnick Schnack 5 €

Kokos Panna cotta mit Mango Pulp 5 €

New York Cheese cake mit Beeren 5 €

Allgäuer Kuhmilchkäse
mit Nüssen & rotem Zwiebel Chutney 8 €

Warmer Schokokuchen
mit flüssigem Herzen & Himbeersorbet 8 €

Guten Appetit