

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

€€€€

Spargelrahmsuppe mit Spargelstückchen

€€€€

Geschmortes Bäckchen vom irischen Weiderind
in Portweinjus, Frühlingsgemüse &
Kartoffelschaum

€€€€

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 !

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 Salat & 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 €

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

Von der Weide

Rumpsteak rosé gebraten
Portweinjus, Frühlingsgemüse & Kartoffelschaum 23 €

„Iberico Presa“

Nackenkernstück vom schwarzen Eichelschwein
rosa gebraten, Frühlingsgemüse & Drillinge 24 €

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

Geschmorte Keule vom Eifeler Kaninchen
in Rahmsoße mit grobem Senf, krosser Speck,
Frühlingsgemüse & Drillingen 19 €

Medaillons vom Haßlocher Wildschwein
Preiselbeeren, Rahmsoße, Spätzle 23 €

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

Kalbstaufelspitz mit buntem Gemüse im Sud,
frischem Meerrettich und Petersilien-Kartoffeln 21 €

Stielkotelette vom Landschwein paniert
Kartoffel-Gurken Salat 23 €

Aus Fluss und Meer

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

Gebratener Spargel mit Teriyaki Soße, Chili,
Sesam, gebratene Garnelen & Lachsfilet 32 €

Gebeizter Island Lachs mit Spargel
in Mango Dressing, Kartoffelpuffer & Senf 22 €

Lauwarmer Stangenspargel & Asia Vinaigrette
mit gebratenen, scharfen Garnelen 28 €

Spargel vom Lehmgrubenhof/Haßloch

250 g weißer Stangenspargel 18+
Serviert mit Hollandaise & Drillingen 16 €

Mit Wacholderrauch Schinken 7 €

Mit argentinischem Rumpsteak 16 €

Mit gebackenem Wiener Schnitzel 10 €

Mit gebratenem Zanderfilet 16 €

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

Spargel in grün & weiß
Schnittlauchvinaigrette mit gehacktem Ei 16 €

„Für unsere Naschkatzen“

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

Sorbet mit „passendem Schuss“ 5 €

Crème 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