

# Herzlich willkommen im Hubertushof!

Hier finden Sie einen Auszug aus unserem Angebot. Wir bitten um Ihr Verständnis, wenn Sie bei Ihrem Besuch auf der aktuellen Karte nicht alles wieder finden.

## Aperitif

Unsere Empfehlung des Monats:

„Aperol Spritz“ – Aperol, Soda, frische Orange und Riesling Sekt		5 €
	0,1 l	0,75 l
Riesling Sekt Extra trocken Eugen Müller, Forst	3,50 €	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 €

# Unsere kleinen Menüs

## Menu „Wasser“

Thunfisch kurzgebraten, Avocado & Gurke 14 €

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

Kokos Panna cotta mit Mango Pulp 5 €

38 €

## Menu „Heimat“

Hausgemachte Rinderkraftsuppe  
mit Markklößchen und Gemüse 6 €

Medaillons vom Haselocher Reh in Preiselbeerjus,  
Spätzle & Birnchen 26 €

Creme brûlée ohne Schnick Schnack 5 €

35 €

## Menu „Quer durch den Garten“

Gebratener Spargel mit Kirschtomaten  
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.

Gefüllte „Schluzkrapfen“ in Thai Curry Soße  
mit knackigem Wokgemüse und Papadam 17 €

Käsekuchen mit Beeren 5 €

32 €

Ihnen schmeckt unser dunkles Brot?

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

## Kleinigkeiten

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

Hausgemachte Rinderkraftsuppe  
mit Markklößchen und Gemüse 6 €

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

Handgeschnittenes Tatar vom Rind „pikant mariniert“  
mit Wachtelspiegelei, Wildkräuter 14 €

Spargel vom  
Lehmgrubenhof/Haßloch

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

Mit Wacholderrauch Schinken 7 €  
Mit gebratenem Rib Eye Steak 18 €  
Mit gebackenem Wiener Schnitzel 10 €  
Mit gebratenem Zanderfilet 16 €

Stangenspargel  
in Schnittlauchvinaigrette & gehacktem Ei 16 €

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

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

## Lieblingsgerichte

<b>Rib Eye Steak von der Allgäuer Färse</b> Portweinjus, Frühlingsgemüse & Kartoffelschaum	24 €
<b>„Iberico Presa“</b> Nackenkernstück vom schwarzen Eichelschwein rosa gebraten, Frühlingsgemüse & Drillinge	24 €
„Lammrücken“ medium gebraten, Kräuter-Senfkruste, Rosmarinjus, tomatisierte Paprika & Kartoffelschaum	25 €
<b>Geschmorte Keule vom Eifeler Kaninchen</b> in Rahmsoße mit groben Senf, krosser Speck, Frühlingsgemüse & Drillingen	19 €
<b>Medaillons vom Haßlocher Wildschwein</b> Wacholderjus, Pilze & Spätzle	23 €
<b>Schnörkeloses „Cordon bleu“ vom Strohschwein</b> mit Gryère und gekochtem Schinken gefüllt, Preiselbeeren & Pommes frites	19 €
<b>Kalbstaufelspitz</b> mit buntem Gemüse im Sud, frischem Meerrettich und Petersilien-Kartoffeln	21 €

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 !

## „Für unsere Naschkatzen“

Kugel selbstgemachtes Sorbet (Aprikose, Mango, Himbeer, Birne, Banane)	3 €
Sorbet mit „passendem Schuss“	5 €
<b>Allgäuer Kuhmilchkäse</b> mit Nüssen & rotem Zwiebel Chutney	8 €
Warmer Schokokuchen mit flüssigem Herzen & Himbeersorbet	8 €
Geeister Frankfurter Kranz mit Grappa- Vanille Creme	8 €
Erdbeeren im Limoncello Sirup mit Basilikumrahmeis	8 €

Guten Appetit

*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.*