

Herzlich willkommen im Hubertushof!

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 €
Weißburgunder Sekt extra brut Weingut Bernhart, Schweigen		24,00 €
„Fluxus“ Sekt Grand Cuvée extra brut St. Lamprecht Bergdolt, NW-Duttweiler		50,00 €
Champagne „Louis Roederer“ Brut Premier Reims, Frankreich		68,00 €
BELSAZAR – Vermut von Alfred SCHLADERER - Alte Schwarzwälder Hausbrennerei „Rosé“ oder „Dry“		4,80 €
Vermut Lustau weiß spanischer Wermut aus dem Hause Emilio Lustau		4,80 €
Sherry Lustau Puerto Fino Feines Nussaroma, zarte Fülle mit trockenem Nachhall		4,00 €
Portwein „Tawny“ Niepoort, Porto Dezente Süße, Nussaromen und Noten von Trockenfrüchten. Mit ausdrucksstarkem Abgang.		4,00 €
Ricard, Pastis de Marseille - serviert mit Eiswasser Die weltbekannte Erfrischung aus der Provence, würzig-harmonischen		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

Unsere kleinen Menüs

Menu „Wasser“

Terrine von Lachsforelle, Hecht & Zander Wildkräutersalate & Senf Dill Soße	14 €
Zander Filet mit Macadamianuß-Kruste, Gemüse, Thai-Curry Soße & Basmatireis	22 €
Vanille Panna cotta mit Erdbeeren	5 €

38 €

Menu „Heimat“

Tafelspitzsülze mit Gemüsestreifen in Trauben Kernöl Vinaigrette	12 €
Medaillons vom Haßlocher Reh in Preiselbeerjus, Spätzle & Birnchen	26 €
Creme brûlée ohne Schnick Schnack	5 €

38 €

Menu „Quer durch den Garten“

Salat von gebratenem Spargel Kirschtomaten, Kardamom, Samosas	14 €
Gefüllte „Schluzkrapfen“ in Thai Curry Soße mit knackigem Wok Gemüse & Papadum	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 & Gemüse	6 €
„Urlaubsgrüße“ Gebackene Chipirones – kleine Tintenfische mit Zitrone & Meersalz	8 €
Handgeschnittenes Tatar vom Rind mit Spiegelei & Wildkräuter Salat	14 €

Garnelen ala Plancha in Knoblauch Chili Öl gebraten, Baguette	12 €
Supreme vom bayrischen Hofgeflügel Champions & Wildkräutersalat	16 €
Serrano-, Bresaola Schinken & Mailänder Salami, Oliven & Baguette	12 €

Pasta

Breite Nudeln mit Ragout von geschmorter Ochsenbacke & Champions	17 €
Breite Nudeln mit gebratenen Pfifferlingen in Schnittlauchrahmsoße & Grana Padano	17 €
Breite Nudeln mit gebratenen Garnelen in Tomatensugo, Grillgemüse & Grana Padano	17 €

Lieblingsgerichte

Rib Eye Steak von der Allgäuer Färse Portweinjus, Sommergemüse & Drillinge	24 €
Rumpsteak mit Zwiebel- Senf Kruste Portweinjus, Sommergemüse & Pommes	23 €
„Iberico Presa“ Nackenkernstück vom schwarzen Eichelschwein rosa gebraten, Sommergemüse & Drillinge	24 €
„Lammrücken“ medium gebraten, Kräuter-Senfkruste, Rosmarinjus, tomatisierte Paprika & Kartoffelschaum	25 €
Geschmorte Keule vom Eifeler Kaninchen Rosmarinjus, tomatisierte Paprika & Drillinge	19 €
Kalbstafelspitz mit buntem Gemüse im Sud, frischer Meerrettich & Schnittlauch-Kartoffeln	21 €
Hausgemachte Wildschweinbratwurst & Leberknödel gebratenem Weißkraut & Kartoffelpüree	16 €
Cordon bleu vom schwäbischen Strohschwein gefüllt mit Wacholderrauch Schinken & Bergkäse Pommes frites & Preiselbeeren	19 €
Paniertes“ Tomahawk“ Kotelette vom Landschwein Kartoffelsalat & Sauce Remoulade	19 €
Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken geschnitten Pommes frites & Preiselbeeren	21 €

„Für unsere Naschkatzen“

Kugel selbstgemachtes Sorbet (Aprikose, Himbeer, Birne)	3 €
Sorbet mit „passendem Schuss“	5 €
Allgäuer Kuhmilchkäse mit Nüssen & rotem Zwiebel Chutney	8 €
Warmer Schokokuchen mit flüssigem Herzen & Himbeersorbet	8 €
Geeister Frankfurter Kranz mit Grappa- Vanille Creme & Beeren	8 €
Erdbeeren in 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.*