

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“

Saiblings Filet gebeizt

Salatgurke süß-sauer / Pfifferlinge

Kabeljaufilet mit Macadamianuß-Kruste,

Wok Gemüse / Thai-Curry Soße / Basmatireis

Tart von der Zitrone / Beeren / Baiser

38 €

Menu „Heimat“

Handgeschnittenes Tatar vom Rind

Spiegelei / Meerrettich / Blattsalat

Medaillons vom Haßlocher Reh

Preiselbeer / handgeschabte Spätzle / Pfifferlinge

Creme brûlée ohne Schnick Schnack

38 €

Menu „Quer durch den Garten“

„Tobrosa“

Röstbrot / Ochsenherz / Nektarine / Palmherzen

Gefüllte „Schluzkrapfen“

Thai Curry Soße / knackiges Wok Gemüse/ Naan Brot

Mousse au chocolat von weißer Original Beans Schokolade

mit Tonkabohnen-Streusel & Mango Pulp

34 €

Aus organisatorischen Gründen gibt es die Menüs nur komplett.

**Da wir alle Speisen frisch zubereiten, kann es bei erhöhter Nachfrage vorkommen,
dass wir unser Angebot kurzfristig ändern.**

Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Kleinigkeiten

Pfälzer Blattsalat in Balsamico Vinaigrette Kräutern / Croutons / Kernen	6 €
„Tobrosa“ & Burrata Käse Röstbrot / Ochsenherz / Nektarine / Salsa Verde	14 €
Supreme vom bayrischen Hofgeflügel Pfefferlinge / Pfälzer Blattsalat	16 €
Karamellierter Ziegen Frischkäse Olivenöl / Blattsalat / Pinienkern / Nektarine	14 €

Veggi

Veggi Burger mit Tomaten, Zwiebeln, Blattsalat, Grillgemüse & gebackene Drillinge	17 €
Bandnudeln mit gebratenen Pfefferlingen in Thymianrahmsoße & Grana Padano	17 €
Gnocchi in Salbeibutter gebraten Tomaten/ Kürbis/ Grana Padano / Salsa Verde	17 €

Fisch

Gebackenes Kabeljau Filet Kartoffel-Gurkensalat, Remouladensoße	22 €
Seeteufel Filet Gemüse / Thai-Curry Soße / Basmatireis	24 €
Wolfsbarsch Filet Drillingen / Grillgemüse / Salsa Verde	24 €

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

Fleisch

„Entrecote Steak“ von der Allgäuer Färse (300g) Salsa Verde, Gratin und Grillgemüse Rib-Eye oder Entrecote - Das Steak mit dem typischen Fettsäure und dem würzigen Geschmack der Almwiesen	26 €
„Lammrücken“ medium gebraten, Kräuter-Senfkruste, Rosmarinjus, tomatisierte Paprika & Gratin	28 €
Kalbstaufelspitz & Kalbszunge mit buntem Gemüse im Sud, frischer Meerrettich & Schnittlauch-Kartoffeln	23 €
Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken geschnitten Kartoffel-Gurkensalat / Preiselbeeren	21 €
Cordon Bleu vom schwäbischen Strohschwein Bergkäse / Wacholderschinken / Drillinge	19 €
„Alpen Burger“ – 220 g bestes Bio Rindfleisch vom Alpenrind mit Tomate, Salat, Zwiebelmarmelade, Smokey Burger Soße, Bergkäse & gebackene Drillinge	17 €

*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.*

„Für unsere Naschkatzen“

Kugel selbstgemachtes Sorbet (Aprikose, Birne, Zitrone)	3 €
Sorbet mit „passendem Schuss“	5 €
Allgäuer Kuhmilchkäse mit Nüssen & rotem Zwiebel Chutney	8 €
Minis von den Menüs	je 5,- €