

Wildwochen im Hubertushof vom 23. Januar bis 3. Februar

Genießen Sie leckere Wildgerichte aus heimischer Jagd. Vom hausgemachten Wildleberknödel bis zum zart gebratenen Rehrücken.



Unser Aperitif heute:

Heißer Normannischer Apfel-Cidre mit Zwergorangensirup und Zimt

4,50 €

Speisen

Menü

Geräucherte Entenbrust & Enten Parfait
Muskatkürbis Süppchen & Feldsalat

Geschmortes Bäckchen vom irischen Weiderind
Kartoffel-Selleriepüree und Wintergemüse

Allgäuer Bio Kuhmilchkäse
mit roter Zwiebelmarmelade und Träubchen

Schokoladenbrownie mit weißer Ganache von Original Beans Bio
Schokolade & Aprikosensorbet

3 Gänge 36,- €

4 Gänge 42,- €

Wir empfehlen zum Hauptgang:

Portugieser „Alte Reben“ trocken, Weingut Reuther, Weisenheim a.S.

5,50 €/ 0,25l

Sie können unser Menü bis 20.30 Uhr bestellen,
vielen Dank für Ihr Verständnis!

Grün markiert- symbolisiert die Rückbesinnung auf Tradition und regionale Genussvielfalt, handwerkliche Herstellungsverfahren sowie eine weit reichende nachhaltige Erzeugung der Produkte, was gleichzeitig mit einem Mehr an Tierwohl in der Aufzucht einhergeht.
„Ja!“ zu mehr Transparenz, Nachhaltigkeit, Fairness und Tierschutz !

Suppe vom Muskat Kürbis mit wärmenden Gewürzen, gebackener Garnele und Kokosmilchschaum	6 €
Hausgemachte Rinderkraftsuppe mit Maultasche & Schlotten	6 €
Frischer Marktsalat mit Kräutern, Croutons, Sprossen & Kernen	5 €
Feldsalat mit Croutons, Kernen & knuspriger Entenhaut	9 €
Ziegen Camembert im Speckmantel gebraten Feldsalat, eingelegtem Gemüse	12 €
Tagliarini Nudeln mit gebratenen Pilzen in Thymian-Rahmsoße und Grana Padano	14 €
„Krautkrapfen“ Im Strudelteig gebratene Sauerkraut-Kräuter -Schnecken, deftig, herzhaft und lecker mit Zwiebelbutter und bunten Blattsalaten serviert	14 €
<hr/>	
Regenbogenforelle im Ganzen gebraten mit Wintergemüse und Petersilien-Kartoffeln	20 €
Isländisches Lachsfilet „leicht angeräuchert“ im Nudelblatt mit Riesling Rahmsoße und Wintergemüse	17 €
Filet von der Lachsforelle in Mandelbutter gebraten mit Gemüsestreifen und gebackenen Drillingen	21 €
Filet vom Zander mit Mandelkruste mit Thai Currysoße, Wintergemüse und Bio Basmatireis	21 €
Kalbsleber rosé gebraten mit karamellisiertem Apfel, geschmorten Zwiebeln, Spätburgunder Soße und Kartoffelcreme	22 €
Zwiebelrostbraten „Rumpsteak- rosa gebraten“ vom argentinischen Black Angus Rind mit Schmorzwiebeln, dunkler Bratensoße und Pommes frites	23 €
Geschmorte Keule vom Eifeler Kaninchen in Rahmsoße mit bayrischem Bio Senf, krosser Speck, grüne Bohnen und gebackenen Drillingen	18 €
Cordon bleu vom schwäbischem Strohschwein gefüllt mit Wacholderrauch Schinken und Bergkäse dazu Pommes frites	17 €
Ragout vom Haßlocher Wildschwein mit Wacholder-Rotweinssoße, Rotkraut & Spätzle	19 €
<hr/>	
Kugel selbstgemachtes Sorbet	3 €
Sorbet mit „ passendem Schuss“	5 €
Mini Creme brûlée ohne Schnick Schnack	5 €
Allgäuer Bio Kuhmilchkäse mit Trauben und rotem Zwiebel Chutney	8 €
Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Herzen mit Himbeersorbet	8 €
Warmer Kaiserschmarrn mit Mandeln, Beerenkompott und Vanilleeis	8 €

Guten Appetit!

Ihnen schmeckt unser dunkles Bio Brot?

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