



HOF SPEISEKARTE

Vorspeisen

Pfifferlingsrahmsüppchen | Croutons | Pfifferlinge | Kerbel € 8,50

Bruschetta „Classico“ | Basilikum Pesto | Flaschentomate | Rucola | Cashewkerne |

Grana Padano | Hausbrot -vegan- möglich! € 9,70

Warmer Schafskäse | gebratene Chorizo | Tomate | Rucola | Balsamico € 12,90

½ Dutzend Gambas | Knoblauch-Öl | Tomate | Basilikum | Aioli | Baguette € 14,90

Hauptspeisen

Pflücksalat „Strätlingshof“ Cantaloupe Melone | Cherrytomaten | geröstete Kerne

- gebratene Maishähnchenbrust-Streifen von KIKOK € 16,80

- gebratenem Gemüse - vegan – möglich! € 14,90

- Lachswürfeln € 19,90

Dressings zur Wahl: Kräuter | Honig-Balsamico

Pfeffer-Schnitzel | Eichenhofschwein | grüner Pfefferrahm | Bratkartoffeln | Gurkensalat € 19,90

Medaillons vom Eichenhof-Schweinefilet

grüner Pfefferrahm | Kartoffelgratin | gebratene Mini- Champignons € 25,80

Unser Schweinefilet stammt aus artgerechter Tierhaltung! Immer mehr Verbraucher möchten wissen, wie das Fleisch erzeugt wurde, das auf ihren Tisch kommt. Sie fragen: Wie sind die Tiere aufgewachsen? Was haben sie zu Fressen bekommen? Ging es ihnen gut? Alle Informationen unter: www.eichenhof.net Die Eichenhof-Fleischermeister können alle Fragen beantworten. Denn sie wissen, dass ihr Qualitätsfleisch innerhalb einer vollständig geschlossenen Erzeugungskette produziert wird. Dazu gehören 500 bäuerliche Familienbetriebe, ein eigener Schlachthof, ein eigenes Fuhrunternehmen und die 150 lizenzierten Eichenhof-Fachgeschäfte. Die Eichenhof-Qualität können Sie mit jedem Bissen schmecken und genießen!

Kalbsschnitzel | klassisch dünn | warmer Kartoffelsalat | Gurkensalat | Wiener Ganitur € 28,80

Kikok- Hähnchen-Saté Spieße | Erdnusssauce | Duftreis | Wildkräutersalat € 20,50

Boeuf bourguignon „zart geschmort“

Französisches Kartoffelpüree | Braunkappenchampignons | Kartoffelschaum | Silberzwiebel € 26,50

Southbend Grill 800° | Der einzigartige Steak-Grill aus Amerika:

800 ° Rumpsteak von der Pommern Färs Rohgewicht | 300gr | € 30,50
Prinzessbohnen | Altenbochumer Kartoffelgratin | Kartoffelschaum | Portweinjus

Fisch & Vegetarisches

Lachsfilet 800°
Französisches Kartoffelpüree | Gartengurke | Wildkräuter | Dijon-Senf-Schaum € 26,80

Hot-Pot „vegan“ | Curry | Chili | knackiges Gemüse | Sesam | Basmatireis -vegan- € 17,50

Ravioloni „Pecorino-Feige“
Wilder Broccoli | Kräuterseitlinge | Creme fraiche | Tomate | Limette -vegetarisch- € 20,50

Dessert

Mousse von der Toblerone | salzige Karamellsauce | Schokokuchen | Erdbeersorbet € 9,90

Crème Brûlée | Haiti Vanille | Himbeeren € 8,90

Allergene: Bei der Zubereitung unserer Speisen verwenden wir Weizen, Roggen, Gerste, Eier und Eierzeugnisse, Fisch und Fischerzeugnisse, Erdnüsse, Soja und Sojaerzeugnisse, Milch und Milcherzeugnisse, Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Sellerie und Sellerieerzeugnisse, Senf und Senferzeugnisse, Sesamsamen und Sesamerzeugnisse, sowie Schwefeloxid und Sulfite als Zutaten. Trotz größtmöglicher Sorgfalt können wir jedoch nicht ausschließen, dass Spuren von Glutenthaltigem Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Khorasan), Krebstieren und Krebstiererzeugnissen, Eiern und Eierzeugnissen, Fisch und Fischerzeugnissen, Erdnüsse und Erdnusserzeugnissen, Soja und Sojaerzeugnissen, Milch und Milcherzeugnissen, Schalenfrüchten (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien, Pecannüsse, Macadamianüsse, Cashewkerne), Sellerie und Sellerieerzeugnisse, Senf und Senferzeugnissen, Sesam und Sesamerzeugnissen, Lupinen und Lupinenerzeugnissen, Weichtieren, Schwefeloxid und Sulfiten auch in andere Gerichte gelangen.

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne unser Servicepersonal und gerne können Sie unsere Allergen-Speisenkarte einsehen. Bei Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter, die genaue Absprachen mit unseren Köchen treffen werden.

Alle angegebenen Preise verstehen sich inkl. 5% MwSt. und Bedienung.