

Kleine Weihnachtskarte 2022



Menue

Hofvariation

Flammlachs | 8 Stunden aus dem Rauch
Roastbeefröllchen | Honig-Senf-Marinade | Wurzelgemüse
Süß-sauer eingelegter Kürbis | Schafskäse

Duo vom Rind

Geschmorte Backe | Burgundersauce
&
Rinderfilet | sous vide gebraten | Schalotten Burgundersauce
Flower Sprouts | Trüffelpüree

Mini-Cheesecake

Walnußeis | Glühweinkirschen | Mandel-Knusper

€ 55,50 pro Person

Vorspeisen

Schaumsüppchen vom Hokkaido Kürbis

Kernöl | Kürbiskern-Crumble | Kräuter-Crème fraîche € 9,00

Bruschetta „klassisch“

Rucola | Grubengold: unser Hofbrot mit Cranberries | alter Balsamico | Grana Padano
-vegan möglich € 11,20

Hofvariation

Flammlachs | 8 Stunden aus dem Rauch
Roastbeefröllchen | Honig-Senf-Marinade | Wurzelgemüse
Süß-sauer eingelegter Kürbis | Schafskäse € 14,90

Hauptspeisen

Medaillons vom Eichenhof-Schweinefilet im Bacon Mantel | Sous Vide

Kartoffelgratin | gebratene Waldpilze | Pfeffer-Sauce

€ 28,50

Brust und Keule von der Gans

Kartoffel-Klöße & Serviettenknödel | Apfelrotkohl | Bratapfel-Chutney | Gänsejus

€ 39,50

Duo vom Rind

Rinderfilet | souvid gebraten | Schalotten & geschmorte Backe | Burgundersauce

Flower Sprouts | Trüffelpüree

€ 34,50

Lachsfilet

Kräuter-Püree | Flower Sprouts | Rote-Beete-Kartoffelschaum

€ 28,90

Gefüllte Gnocchi- vegetarisch

Cashewkerne | Cherry Tomaten | Babyspinat | Pesto

€ 20,50

Vegan nur auf Vorbestellung | bis 1 Woche vorher!

Hof Bowl - vegan

Flower Sprouts | Tomate | Zartweizenrisotto | Spitzkohl-Salat | eingelegter Kürbis

Sesam Dressing | Tempeh | Cashewkerne

€ 20,50

Dessert

Tobleronemousse | Knusper-Cannelloni | Orange | Galliano Beeren

€ 9,90

Mini-Cheesecake | **Walnuss Eis** | Glühweinkirschen | Mandel-Knusper

€ 11,00

Kinderkarte!

„Goldie“

Saftige Fischstäbchen vom Lachsfilet
Kartoffelstampf | Mayo | Gurkensalat € 7,50

„Opa Schnipp“

Schnitzel | Pommes | Gurkensalat | Ketchup – Mayo € 8,90

