

## Weine offen\*...

<b>Weingut Clauer</b> , Heidelberg, Baden <b>Riesling</b> , trocken oder halbtrocken, <b>Grauburgunder</b> , trocken,	0,25l 5,50€ 5,50€	Flasche 21€ 21€
<b>Weingut Fellini</b> , Rauenberg, Baden <b>Auxerrois</b> , trocken <b>Cuvée Trio</b> , feinherb, Riesling, Rivaner, Sauvignon Blanc	5,70€ 5,70€	18€ 18€
<b>Weingut Nägele</b> , Hambach, Pfalz <b>Weißburgunder</b> , trocken	5,70€	18€
<b>Weingut Lind</b> , Rohrbach, Pfalz <b>Sauvignon Blanc</b> , trocken	5,70€	18€
<b>Rosé</b> <b>Weingut Adam Müller</b> , Leimen, Baden <b>Spätburgunder Weißherbst</b> , trocken,	5,50€	21€
<b>Weingut Lind</b> , Rohrbach, Pfalz <b>Portugieser</b> , feinherb	5,50€	21€
<b>Rot</b> <b>Weingut Adam Müller</b> , Leimen, Baden <b>Spätburgunder „Heidelberger Herrenberg“</b>	6,50€	20€
<b>Merlot</b> , „Chevalier“, trocken, Frankreich	6,90€	20€
<b>Primitivo</b> , „Itinera“, ITC Salento, Italien, trocken	6,90€	20€

## H(eis)ses...

Tasse Kaffee   Espresso	2,90€
Espresso Macchiato*	3,00€
Espresso doppio	3,80€
Carajillo   Espresso mit Cognac	4,90€
Milchkaffee *	3,90€
Cappuccino mit Milch*	3,50€
Latte Macchiato*	3,90€
Heiße Schokolade*   Chocoino* (Schokolade mit Espresso)	4,20€

SAMOVA – TEE Spezialitäten in Bioqualität 3,50€

Assam | Kräuter | Pfefferminze | Früchte | Grüner Tee | Rooibos Vanille

## Hausgemachte Limonaden...

	0,5l	1l Krug
<b>„Jack Lemon“</b> Holunderblütensirup   Zitrone   Pfefferminze   Limo <sup>9l</sup>   Eis   Soda	5,90€	7,90€
<b>„Tiger Woods“</b> Limonen   Johannisbeere   Pfefferminze   Zuckersirup   Eis   Soda	5,90€	7,90€
<b>„Putter“</b> Cranberry   Tonic Water <sup>3,8,9l</sup>   Eis   Zitrone	5,50€	7,50€
<b>„Driver“</b> Limonen   Waldmeister   Ginger Ale <sup>3,8,9l</sup>   Eis   Soda	5,50€	7,50€
<b>„Birdie“</b> Pflirsich   Rhabarbersaft   Zitrone   Eis   Soda	5,50€	7,50€

## Gebrautes vom Fass...

<b>König Pilsener</b> <sup>11Gerste)</sup>	0,3l	0,4l
	3,70€	4,40€
Export <sup>11Gerste)</sup>	0,3l	0,5l
Radler <sup>11Gerste,9)</sup>	3,50€	4,50€
Radlermaß <sup>11Gerste,9)</sup> im Steinkrug	1l	8,50€
<b>Erdinger Hefeweizen</b> <sup>11Weizen,13)</sup>	0,3l	0,5l
Erdinger Weizenradler <sup>11Weizen,13,9)</sup>	4,00€	4,60€
Erdinger Hefeweizenmaß <sup>11Weizen13)</sup>	3,80€	4,60€
	1l	8,50€

## Flaschenbiere...

<b>Erdinger Hefeweizen</b> <sup>11Weizen)</sup>   <b>Kristall</b> <sup>11Weizen)</sup>   <b>dunkel</b> <sup>11Weizen)</sup>	0,5l	4,60€
Erdinger Naturradler <sup>11Gerste,9)</sup>	4,50€	
Erdinger Helles <sup>11Gerste,9)</sup>	4,50€	
Erdinger alkoholfrei <sup>11Weizen,13)</sup>	4,60€	
<b>Jever Fun alkoholfrei</b> <sup>11Gerste)</sup>	0,33l	3,70€
Alkoholfreier Radler <sup>9)</sup>	0,5l	4,50€

## Spritziges mit Schuss...

	0,2l
Aperol Spritz 3cl Aperol Bitter <sup>1,3)</sup> Secco <sup>10)</sup> Soda, Orange *	5,90€
„Fuzzy“ alkoholfrei San Bitter mit Ananas & Pflirsich, Soda, Eis	5,90€
Lillet - Berry 3cl Lillet blanc Wermut, Schweppes Wild Berry, Eis, Beeren <sup>1,4,9)</sup>	5,90€
- Vive 3cl Lillet blanc Wermut, Tonic Water, Eis, Limone <sup>1,3,8)</sup>	
- Peach 3cl Lillet Rosé, Schweppes White Peach <sup>1,3,8)</sup> , Eis, Orange	
Hugo Holunderblütensirup, Secco <sup>10)</sup> Limone, Eis, Pfefferminze, Soda*	5,90€
Limoncello Secco <sup>10)</sup> Spritz	5,90€
„Rosato“ Orangen-Hibiskuslikör mit Schweppes White Peach <sup>1,3,8)</sup> , Eis, Orange	5,90€
Hof - Schorle Weißwein <sup>10)</sup> Sekt <sup>10)</sup> Zitrone, Soda Eis *	6,20€

## Aperitif...

Campari Soda <sup>1,3)</sup>   Campari Orange <sup>1,3)</sup>	0,3l	5,70€
Martini bianco <sup>10)</sup>   Martini rosso <sup>10)</sup>   Rosato	4 cl	4,90€
Portwein <sup>10)</sup> Sandeman Tawny	3 cl	3,50€
Sherry <sup>10)</sup> Sandeman medium dry	3 cl	3,50€
Winzersekt <sup>10)</sup> , trocken weiß & rosé Weingut Adam Müller, Leimen	0,1l	4,50€

\* auch alkoholfrei

**Öffnungszeiten:**  
**MONTAG & DIENSTAG Ruhetag**

**MI-DO ab 15:00 Uhr**  
**FR-SO ab 12:00 Uhr**

**Reservierungen 06222 - 788 11 20**  
**dinner@hof-restaurant.de**  
**Durchgehend warme Küche**

## Suppe...

Wildconsommé mit Leberknödel und Gemüse Brunoise	8,90€
Rote-Bete-Suppe mit Apfel, Ingwer, Karotten und Frischkäse	8,90€

## Vorspeisen...

Antipasti Misto nach Art des Hauses mit mariniertem Grillgemüse, Melone & Landschinken, Tomate & Mozzarella und tagesaktuellen Komponenten, Baguette	14,90€
--	--------

Gebratene Garnelen (7Stück) in Olivenöl mit Knoblauch Chili Petersilie Lauchzwiebel, Baguette	13,90 €
---	---------

Kalbfilet-Pastete, Cumberland-Sauce an Feldsalat mit Apfel	14,90€
--	--------

## Flammkuchen...

Elsässer Art* mit Speck <sup>1,8)</sup> und Zwiebeln	12,90€
--	--------

„Mediterran“ mit Schafskäse & mediterranem Gemüse	13,90€
---	--------

-mit Rucola, Serrano Schinken, Parmesan	19,90€
---	--------

## Salate...

Feldsalat mit Speck-Croûtons und Bratkartoffel-Dressing	Klein   groß 8,50€   17,50€
---	--------------------------------

Blattsalate der Saison mit gebratenen Rinderstreifen im Balsamicodressing	17,90€
---	--------

- mit gebratenen Putenstreifen „Süß-Sauer“ <sup>1,8)</sup> im Hof Dressing	15,90€
--	--------

Großer Gartensalat im Hof Dressing	5,90€
------------------------------------	-------

Beilagensalat mit Rohkost & Croûtons	5,90€
--------------------------------------	-------

Portion Kartoffel-Gurkensalat	5,90€
-------------------------------	-------

## Für die kleinen Hof-Gäste...

Spaghetti Tomatensoße und Parmesan	6,90€
------------------------------------	-------

Portion Spätzle mit Bratensoße	6,90€
--------------------------------	-------

Paniertes Schweine (Pute)schnitzel mit Pommes & Ketchup <sup>1,8)</sup>	8,70€
---	-------

Portion Pommes mit Ketchup <sup>1,8)</sup> und Mayo <sup>1,8)</sup>	5,50€
---	-------

## Hauptgänge...

Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren <sup>4)</sup> , Kartoffel-Gurkensalat <sup>5)</sup>	24,00€
--	--------

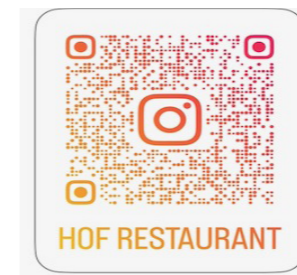
Zwiebelrostbraten (ca.250g) mit hausgemachten Spätzle <sup>11)</sup> und Marktgemüse	28,50€
--	--------

Cordon Bleu gefüllt mit Bergkäse und Schinken, Pilzrahmsoße, Röstkartoffeln	19,90€
---	--------

Gebratenes Lachsfilet mit Blattspinat, Rieslingsauce, Basmatireis	27,90€
---	--------

Wildragout mit hausgemachten Spätzle & Preiselbeeren, Gemüse	23,90€
--	--------

Hirschkalbsrückensteak mit Pflaumen-Portwein-Soße, Apfelrotkraut & Maronen, Steinpilzsoufflé	32,90€
--	--------



## Gans Lecker Buffet

10.11. und 17.11.  
12:00 bis 15:00 Uhr

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schuss  
Quittenlikör

Spekulatius-Tiramisu mit Orangengelee

Lorbeer-Crème-Caramel mit eingelegter Birne

Gemischtes Eis (Vanille, Schokolade, Erdbeer,)  
mit Sahne  
pro Kugel

Sorbet (Himbeer /Mango/ Zitrone) pro Kugel

**HOF**  
RESTAURANT



# ADVENTSMENÜs am Sonntag 3.12. || 10.12. || 17.12. ab 12:00 Uhr

## 4-Gang Menü pro Person 42€ (Einzelgerichte sind bestellbar)

I.

Rote-Beete Salat mit Ziegenfrischkäse,  
Radieschen, Orangensellerie, Zwiebeln und  
Zitronen Olivenöl Vinaigrette 11,90€

II.

Hokkaido-Kürbissuppe, Kürbisöl  
und Kürbiskernen 7,50€

III.

Rosa gebratener Hirschrücken mit Kartoffel-  
Selleriepüree, karamelisierten Kirschen,  
gebratenem Rosenkohl, Rotwein Jus 28,50€

oder

Atlantik Skrei mit Kartoffel-Kräuter-Kruste auf  
Perlgraupenrisotto, Weintrauben und  
Rieslingsauce 24,90€

oder

Steinpilz Ravioli mit Kirschtomaten, Basilikum  
und Parmesanhobel 18,90€

IV.

Lebkuchen Crème Brûlée  
mit Bratapfeleis 7,90€

I.

Feldsalat mit gebratenem Speck & Croûtons  
im Kartoffeldressing 8,90€

II.

Wild-Consommé mit Leberknödel,  
Flädle und Brunoise 7,90€

III.

Gänsekeule mit Bratapfel, Kartoffelklöße  
Apfelrotkraut, Maronen und Gänsejus 24,90€

oder

Zanderfilet mit Rieslingsauce, Zucchini-  
Paprikagemüse und Basmatireis 22,90€

oder

Waldpilzragout mit Semmelknödel 15,90€

IV.

Tonkabohne Panna Cotta mit  
Pflaumen Kompott 7,50€