giorgios
im hofgut

Speisekarte

SUPPE

KÜRBISCREMESUPPE

Geröstete Kürbiskerne | Kürbiskernöl | Shiso-Kresse

9 €

VORSPEISEN

KONFIERTES HUMMER-CARPACCIO

Avocado | Erbsenschaum | Edamame | Keta-Kaviar | Garnele

32 €

HIRSCH-CARPACCIO

Morchelmayonnaise | gehobelte Champignons | Preiselbeer-Vinaigrette

22 €

ROTE-BETE-TATAR

Tönges Bio-Ziegenkäse | Himbeere | karamellisierter Sesam

19 €

COUVERT MIT LANDBROT UND BUTTER

3,50 € p. P.

Angebot gültig ab 6. November 2026

giorgios
im hofgut

FLEISCH

WILDER TAUNUS
Rosa gebratener Hirschrücken | Topinamburpüree | Pistazienpesto | Rosmarinjus
37 €

DRY AGED PREMIUM-STEAK
Kartoffelcreme | Babykarotten | Schwarzer Trüffel
36 €

BIO-LAMMKARREE VOM HOFGUT-KAPELLENHOF
Erbsencreme | gegrillter Lauch | sautierte Pilze
37 €

GESCHMORTE BARBARIE-ENTENKEULE · LABEL ROUGE
Kartoffelklöße | Rotkohl | Entenjus
32 €

FISCH

YELLOWTAIL KINGFISH
Blattspinatpüree | glasierte Kichererbsen | Meeresspargel
34 €

SEETEUFEL
Schwarzwurzelpüree | Korianderemulsion | Curry-Crumble
32 €

giorgios
im hofgut

VEGETARISCH

ERDE UND WALD 3.0

Kartoffelbaumkuchen | gebratene Steinpilze | Trüffelvelouté

27 €

TRÜFFELPASTA

Wintertrüffel | Beurre blanc | Kampot-Pfeffer

29 €

VEGAN

AUBERGINENSTEAK BIANCA

Baba Ganoush | gebratene Pilze | Wildkräutersalat

24 €

DESSERT

CAFÉ GOURMAND

Espresso | Baba au rhum | Valrhona-Praline | Petit Four

12 €

HOFGUT-PFLAUME

Hausgemachtes Pflaumensorbet | Crème-brûlée-Tarte | Vanillekaviar

14 €

YUZU PANNA COTTA

Himbeer-Crunch | Mandelsponge | hausgemachtes Litschi-Sorbet

14 €

TAUNUS-APFELWIESE

Joghurtmousse | Apfelsorbet | Haselnusskaramell | Schokoladensand & Pistazienwiese

15 €

Bei Fragen zu Allergenen und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam – wir beraten Sie gerne.