



Speisekarte

VORSPEISEN



HAUSGEBEIZTE BRÖDLER LACHSFORELLE

Tatar | Kartoffelpuffer | Apfel-Zitronen-Schmand

20 €

HIRSCH-CARPACCIO

Morchel-Mayo | gehobelte Champignons | Preiselbeer-Vinaigrette

22 €

ROTE-BETE-TATAR

Tönges Bio-Ziegenkäse | Himbeere | karamellisierter Sesam

19 €

BURRATA

Oliventapenade | Cherrytomaten crispy und confiert | Rucola

16 €

COUVERT MIT LANDBROT UND BUTTER

3,50 € p. P.



FLEISCH

WILDER TAUNUS

Rosa Hirschrücken | Topinambur-Püree | Pistazienpesto | Rosmarin-Jus

37 €

DRY AGED PREMIUM-STEAK

Kartoffelcreme | Babykarotten | Schwarzer Trüffel

36 €

BIO-LAMMKARREE HOFGUT-KAPELLENHOF

Erbsencreme | gegrillter Lauch | sautierte Pilze

37 €

FISCH

YELLOWTAIL KINGFISH

Blattspinatpüree | glasierte Kichererbsen | Meeresspargel

34 €

SEE-SAIBLING

Pasta Nero | Gartenkresse | Hummersauce

29 €



VEGETARISCH

HAUSGEMACHTE BASILIKUM-GNOCCHI

Tomaten-Pinienkern-Gremolata | Pecorino Romano | Rucola

27 €

TRÜFFELPASTA

Sommertrüffel | Beurre Blanc | Kampot-Pfeffer

29 €

VEGAN

AUBERGINENSTEAK BIANCA

Baba Ganoush | Kräuterseitlinge | Wildkräuter-Salat

24 €

DESSERT

YUZU PANNA COTTA

Himbeer-Crunch | Mandelsponge | hausgemachtes Litschi-Sorbet

14 €

ZITRONEN-BAISER-TARTE

Sabayon-Espuma | Baiser | Beeren

13 €

HOFGUT PFIRSICH

Grand Manier Parfait | Pfirsichragout | Schoko-Crumble

13 €

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