

APRILKARTE

Vorspeise



SPARGELCREMESUPPE

Hausgemachte saisonale Spargelcremesuppe nach Küchenchef Art (L)

7,50€

Hauptgericht



FLAMMKUCHEN BURRATA VEGETARISCH

Mit hausgemachter Flammkuchencreme, Kirschtomaten, roten Zwiebeln, saftiger Burrata, Rucola mit einem Topping aus Balsamico und gerösteten Pinienkernen

(A,M,1,2)

15,50€

FLAMMKUCHEN GRÜNER SPARGEL VEGETARISCH

Mit hausgemachter Flammkuchencreme, grünem Pesto, Cocktailtomaten und einem Topping aus Rucola und Parmesan (A,L,1)

15,50€

- SOBALD DIE SPARGELSAISON ERÖFFNET IST - BENZER SPARGEL "HOF BOSTEL"

Regionaler weißer Stangenspargel von Hof Bostel aus Benzen, serviert mit Kirchboitzer Salzkartoffeln, wahlweise Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter (H,L,1)

22,50€

Mit hausgemachtem knusprigem Schnitzel oder kräftig pikantem Katenschinken

29,50€

FRÜHLINGSSALAT SPARGEL

Spargelsalat mariniert mit hausgemachter Erdbeervinaigrette, garniert mit Kirschtomaten, Pinienkernen, Oliven, mit einem Topping aus Blüten, dazu Baguette (A,V)

15,50€

Topping:

Räucherlachs + 3,50€, Ziegenkäsetaler +3,50€

Hirtenkäse + 2,50€, Schnitzelstreifen +3,50€

Katenschinken +3,50€

(1,A,H,L,U)

SCHOLLE TRIFFT BRATKARTOFFELN

Zartes Schollenfilet mehliert mit knusprigen Bratkartoffeln aus Kirchboitzen, Beilagensalat mit Boitzer Hausdressing, anbei hausgemachte Remoulade, garniert mit Zitrone und Dill

(A,I,I,H, V)

22,50€



APRILKARTE

Hauptgericht

SCHNITZEL PFEFFERRAHM

Hausgemachtes knuspriges Schnitzel (200g)
mit würziger Pfeffersoße nach Boitzer Art (2, L,U)

16,50 €

Wahlweise:

Pommes frites, Kroketten **+2,90€** (A,H,L,1,12)

regionale, handverarbeitete Bratkartoffeln mit Schinkenspeck und Zwiebeln **+4,50€**

Hausgemachte Kartoffelwedges **+3,50€**

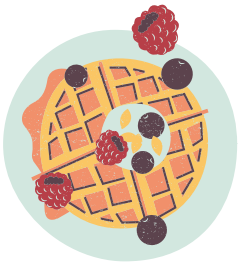
Beilagensalat **+3,50€** (L,1)

HOFHELDEN TELLER

Hausgemachte Frikadelle oder Gemüsefrikadelle,
Kirchboitzer Bratkartoffeln und Soße nach Wahl
(H,A,V,U,L,1)

15,50€

Dessert



BUBBLEWAFFEL DER SAISON "GIOTTO"

Hausgemachte Bubblewaffel mit regionalem Vanille Eis von Gelato Michele, Sahne,
Schokoladensoße und
einem Topping aus Krokant und Giotto (M,N,P,O,A,T)

9,50€

EISBECHER "GIOTTO" GELATO MICHELE

Regionales Gelato Michele Eis
Schokolade ,Vanille, Cookie mit Sahnehaube und einem Topping aus
Krokant, Giotto und Schokoladensoße
(M,N,P,O,A,T)

8,50€

WEINEMPFEHLUNG

"Opa Fritz " Weingut David Spies

Feinherber Weißwein

nicht zu schwer, nicht zu trocken, dabei aromatisch und saftig

Glas 0,2l

7,90€



COCKTAILEMPFEHLUNG

Maracuja Sarti

Erfrischender Cocktail mit Maracuja und Sarti,
abgerundet mit einer Grapefruitscheibe

Glas 0,2l

7,90€

