

HOPFENGUT

Nº20



Mahlzeit.



LEGENDE

Spargelkarte

VORSPEISEN

Spargelcremesuppe

mit Spitzen und Schnittlauch 7,20 €



Marinierter Spargel

mit zarter bioRinderzunge und Meerrettich 9,90 €

HAUPGERICHTE

4 Stangen Tettninger Spargel

mit Sauce Hollandaise, rosa gebratenem
Pfaffenstück vom bioWeiderind
und Petersilienkartoffeln

26,90 €

6 Stangen Tettninger Spargel

mit Sauce Hollandaise und
Petersilienkartoffeln 22,50 €



Flammkuchen mit Spargel,

Urtomaten und Frühlingszwiebeln 12,50 €



Graupenrisotto mit Spargel,

Kräuterseitling, Basilikum und Rosa Pfeffer 16,90 €



Speisekarte

SUPPEN

Klare Fleischbrühe
mit Kräuterflädle 6,20 €

Kräftige Gemüsebrühe
mit Wurzelgemüwestreifen und Kräutern 4,20 €

FRISCHE SALATE

Kleiner gemischter Salat
Blatt- und Rohkostsalate mit
Balsamvinaigrette 4,90 €



Großer Salatteller
Blatt- und Rohkostsalate mit
Balsamvinaigrette, gerösteten Kernen,
frischen Kräutern und Brot 12,90 €



**Großer Salatteller mit gebackener
Brustfilet und zarter Keule vom
bioHühnchen**

Blatt- und Rohkostsalate
mit Balsamvinaigrette und Brot 18,90 €



FÜR DIE KLEINEN GÄSTE

Portion Pommes Frites 4,90 €



Spätzle mit Bratensoße 5,50 €

Hopfensau

kleines paniertes Schnitzel vom Landschwein
mit Pommes Frites 9,90 €

Hopfengut Kartoffelpuffer

2 Kartoffelpuffer mit Apfelmus 7,90 €



Portion Gemischtes Gemüse 4,90 €



VESPERKARTE

Griebenschmalztöpfe

vom Landschwein mit Bauernbrot 5,20€

Schweizer Wurstsalat

mit Schinkenwurst vom Landschwein und
Emmentaler in Essigsoße mit Zwiebeln und
Bauernbrot 10,90 €

Saurer Käs

Limburger Käse in Essigsoße mit Zwiebeln
und Bauernbrot 10,20 €

HAUPTGERICHTE

Zwiebelrostbraten vom bioWeiderind
mit imperial stout Biersauce
und Kässpätzle 28,50 €

Geschmorte Bäckle vom Landschwein
mit Pfefferrahmsauce, Spätzle und
Gemüsebouquet 17,90 €

Hackbraten vom bioWeiderind
und Landschwein mit black ale Biersauce
und Kartoffelsalat 15,90 €

Paniertes Schnitzel vom Landschwein
und großer Salatteller
mit Balsamvinaigrette 16,50 €

Paniertes Schnitzel vom Landschwein
und Pommes Frites 15,90 €

Gebackenes Brustfilet
und zarte Keule vom bioHühnchen
mit Schnittlauchsauce, Ackergemüse,
geschmorten Schalotten und kleinen
Röstkartoffeln 18,90 €



Rote Linsen
in Paprika Ingwer Sud mit buntem Gemüse
und Jasminreis 14,20 €



Saure Linsen
mit Spätzle und 1 Paar Saitenwürste vom
Landschwein 14,90 €

Rote Currywurst
vom Landschwein mit hausgemachter Sauce
und Pommes Frites 12,80 €

Schwäbische Kässpätzle
mit Bergkäse und
geschmälzten Zwiebeln 11,90 €



FRISCHE FLAMMKUCHEN AUS DEM STEINOFEN

Flammkuchen Speck
vom Landschwein mit Zwiebeln und
Schnittlauch 9,90 €

Flammkuchen Ziegenkäse
mit Rosmarinhonig und Zwiebeln 9,50 €



Flammkuchen Bergkäse
mit Lauch und Kräutern 9,50 €



DESSERT

Vanillecreme

mit Rhabarber und Minze 5,50 €

Callebaut Schokomousse mit Aprikosen

und Heidelbeersorbet 9,90 €

1 Kugel Eis

Schokolade, Vanille, Haselnuss, Erdbeer- und
Heidelbeersorbet 2,50 €

Unsere Eis- und Sorbetvariationen beziehen wir
von der Bioeis Manufaktur Yammi“ aus Überlingen

Eisschokolade

mit 2 Kugeln Vanilleeis
und Sahne 7,90 €

Eiskaffee

Mit 2 Kugeln Vanilleeis
und Sahne 7,90 €

Gerne informiert Euch unser Team über Zusatzstoffe und
Allergene.



Für mehr Bio
in der Profiküche
Eine Initiative
von Bioland e.V.
www.bioland.de



DE-ÖKO-006