

APERITIFEMPFEHLUNG

€

Crémant d'Alsace „PFAFF“

Brut Blanc de Blancs 0,1 L

6,9

Aperol Sour

Aperol, Zitronensaft, Orangensaft, Zuckersirup 0,1 L

6,5

„Earl Quitte“ ALKOHOLFREI

Earl Grey Eistee, Quittensaft, Bitter Lemon 0,12 L

5

MENÜ

Zweierlei Räucherfische MATJES & FORELLE

Gewürzgurke-Kapern-Schmand, Apfelspalten,
eingelegte rote Zwiebeln, Pumpnickelerde

Rotkohl-Apfel-Suppe HOFGUT RENGOLDSHAUSEN

Meerrettichschmand, gebratenes Siedfleisch, Kresse

Ragout von der Hirschkeule

mit Karotten, Champignons & Zwiebeln, Preiselbeeren, hausgemachte Spätzle

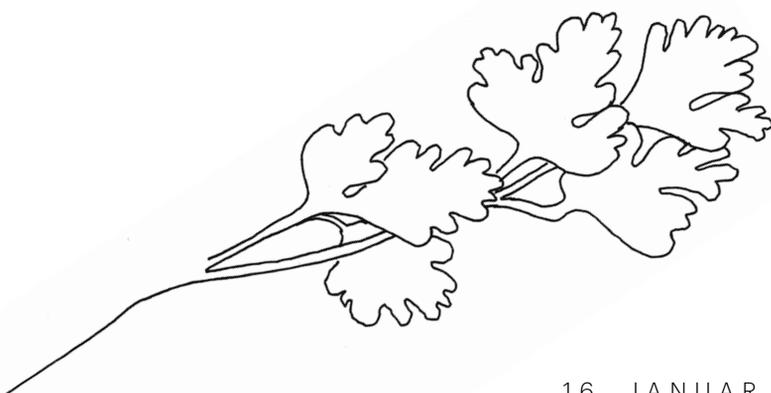
Dessert nach Wahl

In 3 Gängen ohne Suppe

49

In 4 Gängen

55



16. JANUAR 2025

VORSPEISEN

Zweierlei Räucherfische <small>MATJES & FORELLE</small>	€
Gewürzgurke-Kapern-Schmand, Apfelspalten, eingelegte rote Zwiebeln, Pumpernickel-Erde	15
„Rehcocktail“ <small>ALTHEIMER JAGD</small>	
geschmorte Rehkeule, getrocknete Aprikosen, Chicoree, Staudensellerie, Petersilie, Haselnüsse, Preiselbeeren	14,5
Dreierlei Karotten <small>KNACKIG MARINIERT, PÜREE & AUS DEM OFEN</small>	
Ingwer-Grapefruit, Chili-Hüttenkäse, Koriander, Cashewkerne	13,5
Bunte Blattsalate	
Senfdressing, eingeweckte Rote Bete, Zitronen-Ziegenfrischkäse, geröstete Walnüsse	12,5
Rotkohl-Apfel-Suppe <small>HOFGUT RENGOLDSHAUSEN</small>	
Meerrettichschmand, gebratenes Siedfleisch, Kresse	8

HAUPTGERICHTE

Rosa gebratenes Lammfilet	
Portweinsössle, Blattspinat, Kartoffelgratin	32
Paniertes Schnitzel vom Strohschwein <small>FAIRFLEISCH</small>	
Preiselbeeren, Pommes frites	24
Menühauptgang	27
Zitronen-Zanderfilet	
auf Wintergemüse gegart (Karotte, Rotkraut & Lauch), Kartoffelgratin	28
Zart gegarter Chicorée im Birnensud <small>HOFGUT RENGOLDSHAUSEN</small>	
Scamorza-Mais-Schnitte, geröstete Walnüsse, Ackersalatröschen	22,5
Buchweizen-Pilz-Risotto	
Petersiliensalsa, Lauch & Pilze aus dem Ofen, Heggelbacher Felsbrocken	20
<i>optional: mit gegrillter Freiland-Maishähnchenbrust</i>	27

DESSERTS

Mal was anderes?!	
thailändische Reis-Sesam-Würfel, geröstete Erdnüsse, exotischer Fruchtsalat (Litschi, Kaki, Passionsfrucht)	9,5
„Schneeflöckchen“	
weißes Schokomousse, marinierte Orangen Meringue, karamellisierte Haselnüsse	11
Kleine Crème brûlée & Espresso	6
„Affogato“ – Espresso doppio & 1 Kugel Vanilleeis	6,5
Eis & Fruchtsorbets <small>GELAO, LUDWIGSHAFEN</small>	
Vanille / Schoko / Himbeere / Mandarine	je Kugel 3,5

