

# HOFMATT

HOTEL • RESTAURANT • EVENTS

## Sommerkarte

### Vorspeise

Hausgemachte Gazpacho (kalte Gemüsesuppe)	9.50
Vitello tonnato mit buntem Salatbouquet	17.50/26.50
Frittierte Burrata mit frischen Tomaten verfeinert mit Balsamico und Meersalz	17.50/26.50
Kalt aufgeschnittenes Roastbeef mit kleinem bunten Salat und Sauce Tartar	19.50/28.50
Hausgemachte panierte Calamari-Ringe mit Knoblauchdipp auf kleinem Blattsalat	17.50

### Hauptgang

Siedfleischsalat mit Peperoni, Zwiebeln und frischen Tomaten mit verschiedenen Blatt- und Rohkostsalaten	18.50 20.50
Caesar Salad Eisbergsalat, panierte Pouletbrust, Speck, Croûtons auch als vegetarische Variante erhältlich	26.50
Hofmatt Salatteller mit Rohkost bunt garniert mit gebratenen Black Tiger Garnelen	26.50
Super Food Limettenhummus, Beluga Linsen, Quinoa, Avocado, Granatapfel und Rucola	27.50
Sommer Ravioli Gefüllt mit Limette und Ricotta an einem Tomatenpesto, frischem Rucola und schwarzen Oliven	29.50