

# HOFMATT

HOTEL • RESTAURANT • EVENTS

## Sommerkarte

### Vorspeise

Hausgemachte Gazpacho (kalte Gemüsesuppe)	9.50
Vitello tonnato mit buntem Salatbouquet	17.50/26.50
Frittierte Burrata mit bunten Tomaten an Mescula Salat und Himbeerdressing	17.50/26.50
Hausgemachte panierte Calamari-Ringe mit Knoblauchdipp auf kleinem Blattsalat	17.50

### Hauptgang

#### Siedfleischsalat

mit Peperoni, Zwiebeln und frischen Tomaten mit verschiedenen Blatt- und Rohkostsalaten 22.50

#### Caesar Salad

Eisbergsalat, panierte Pouletbruststreifen, Speck, Croûtons  
auch als vegetarische Variante erhältlich 27.50

#### Super Food (kalt)

Limettenhummus, Beluga Linsen, Quinoa, Avocado, Granatapfel und Rucola 28.50

#### Sommer Ravioli

Gefüllt mit Limette und Ricotta an einem Tomatenpesto, frischem Rucola und schwarzen Oliven 29.50

#### Bunt garniertes Salatteller mit Rohkost und Blattsalat:

mit gebratenen Black Tiger Garnelen an einer Limetten -Chilli-Butter	26.50
mit paniertes Poulet Brust in der Parmesan Kräuter Panade	28.50
Riesenschnitzel vom Schwein	26.50

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Produkten / Gerichten.