

HOFMATT

HOTEL • RESTAURANT • EVENTS

Sommerkarte

Vorspeise

Hausgemachte Gazpacho (kalte Gemüsesuppe)	9.50
Vitello tonnato von der Kalbsschulter mit buntem Salatbouquet	17.50
Frittierte Burrata an bunten Kirschtomaten an einem Wildem Blattsalat und Limetten-Sesamdressing	17.50
Hausgemachte panierte Calamari-Ringe mit Knoblauchdipp auf kleinem Blattsalat	17.50

Hauptgang

Caesar Salat Eisbergsalat, panierte Pouletbrust, Speckscheiben, Parmesan & Croûtons auch als vegetarische Variante erhältlich	28.50
Spareribs vom Rind Baked Potato mit Sauerrahmfüllung & Ratatouille	35.50
Riesenschnitzel vom Schwein an einem buntgarnierten Salatteller mit Rohkost & Blattwerk	29.50
Sommer Ravioli Gefüllt mit Ricotta -Limette an Tomatenpesto, frischem Rucola & Oliven	29.50
Black Tiger Crevetten an Chilli- Limetten Öl mit einem gemischten Salatteller	24.50
Bowl Marinierten Quinoa- Linsen Salat, Quakamole, Gemüse-Papaya, Humus, Rucola & Blaubeeren an einem Limetten, Sesam, Gartenkräuter Dressing	25.50
Zusätze	
Graved Lachs	6.00
Marinierter Poulet Bruststreifen	7.50
Black Tiger Crevetten	7.50

All unsere Gerichte auf der Karte können auch als Fitnessteller bestellt werden

Gerne geben wir Ihnen detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Produkten / Speisen