

# Zuallererst

Unsere Hofgut-Fenchelsalami mit Oliven und Parmesan 6,50 €  
...für den ersten Hunger!  
(g,h,k,4,6,15)

Croques mit Foie Gras de Canard, Rucola und Feigenkonfit 8,50 €  
(a,b,c,g,6)

Flammkuchen classic oder vegetarisch 7,90 €  
(a,c,g,k,4,6)

# Vorab und für den zweiten Hunger

„Feld-Friséesalat“ *Vegetarisch* 9,50 €  
Gewürz-Aprikosen, karamellierte Nüsse und Crottin de Chavignol  
(b,g,h,k,l,6)

Carpaccio von der Roten Bete mit Schafskäse und Rauke, 9,50 €  
dazu karamellisierten Walnüssen  
(b,g,h,k,l)

„Avocado & Shrimps“ 12,50 €  
Avocado à la vinaigrette, Shrimpscocktail, Sesamchips und Mesclunsalat  
(a,c,g,h,k,l,m,n,3,4,6,7,13,15)

"Wildes Kraut" 12,50 €  
Bunter Wildkräutersalat mit Räucherlachsrolle gefüllt mit Avocado und Frischkäse  
(f,g,h,k,l)

„Dosenware“ : Bretonische Jahrgangssardinen 17,50 €  
Orangen-Fenchelsalat, Rucola und geröstetes Bauernbrot  
(a,f,h,k,l)

„Pikant“ Tatar vom Rind, kräftig gewürzt  
mit gehackter Zwiebel und Ei, Schnittlauch-Crème fraîche, Kapern und Pommes Pont Neuf  
- als Vorspeise - 12,50 €  
- als Hauptspeise - 17,50 €

(g,h,k,l,6)

Dreierlei „Foie gras“ von der Entenleber mit Mirabellenchutney 18,50 €  
Terrine, Gebratenes auf glasiertem Apfel und Praliné mit Früchten  
(g,h,k)

# Suppen-Unikate

"Im Süden"	7,50 €
Tomatensuppe mit Grießklößchen und Knusperbrot (a,c,g,h,6)	

"À la française"	7,50 €
Deftige Zwiebelsuppe mit Brotkruste und Käse (a,h,k,3,4,6,13)	

# Pasta & Co

„Spaghettini“ Spaghettini in Trüffelcrème mit Trüffel, Lauch und Parmesan <i>Vegetarisch!</i> (a,g,gh,k,3,4,6)	16,50 €
"Sweet" Süßkartoffel-Lasagne mit Parmesan und Rucola (g,h,k,3,4,6)	14,50 €
"Mediterran" Tagliolini mit Rucola, Kräutern, Knoblauch, Tomaten und Parmesan (a,c,g,k,3,4,6)	14,50 €

# Grünzeug

„Salade César“ Romasalat mit Parmesan, Knoblauch, Sardellen, Kapern, Tomaten und Croûtons <i>auf Wunsch vegetarisch!</i> (a,c,h,g,k,l,3,4,6,11,15)	11,50 €
...mit gebratener Poulardenbrust (m,g,h,l,k,3,4,6)	17,50 €
„Salade Provencale“ Mesclunsalat mit gebratenen Riesengarnelen und Ratatouille-Aromen (m,g,h,l,k,3,4,6)	18,50€
...als Vorspeise	14,50 €
"Salade boeuf" Bunter Wildkräutersalat mit Rinderfilet Streifen und kaltem Ratatouille mit Minze (h,k,g,l,6)	19,50 €

# Land & Luft

„Hofgut Cordon bleu“ vom Kalb mit Münster (wahlweise Bergkäse) und Schinken Kohlrabigemüse à l'ancienne, Pommes Lyonnaises und Preiselbeersahne (a,c,g,h,k,3,4,5,6,7,14,15)	18,50 €
„Feines vom Grill“ Tournedos vom Rinderfilet und Schweinefilet, dazu unsere Kalbs-Kräuterbratwurst Marsala-Pfeffersoße, Senf-Bohnenmélange und Kartoffelgratin (g,h,k,l)	19,50 €
„Wiener Klassiker“ Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffelgratin und Rucola-Orangen-Salat (a,c,g,h,k,l,6)	19,50 €
„Hendl“ Supreme von der Bauernhenne an Pinot-Grigio-Sahne mit glasierten Karotten und in Basilikum geschwenkten Gnocchi (a,c,g,h,l,3,4,6)	19,50 €
„Entrecôte“ (ca. 260g) Black Angus Entrecôte mit geschmorten Zwiebeln, Pommes Lyonnaises und Salat der Saison (g,h,k,l)	23,00 €
„Black Angus Steak“ (ca. 220g) Rosa Rinderrücken, Röstzwiebel und Schalottenreduktion, Kohlrabigemüse, Sauerkirsch-Chutney und Pommes Pont neuf (h,k,l,g)	23,00 €
„Rossini“ Tournedos vom Rinderfilet mit Foie gras, Kartoffelgratin und getrüffeltem Wirsing (g,h,k)	29,50 €
...ohne Foie gras	27,50 €

# Wasser

„Loup de Mer“ Wolfsbarsch in Aromaten gebraten, Sauce Vierge, Pinienspinat und Olivenpurée (g)	22,50 €
...als Vorspeise	16,50 €
„Zander & frites“ Zanderfilet auf Tomatenragout mit Safran-Pernod Schaum und Pommes Pont neuf (g,h,k)	22,50 €
...als Vorspeise	16,50 €
"Tricolor" Tagliolini mit Blattspinat und Lachsfilet an Zitronencreme (a,c,f,g,h,k)	21,50 €

# Süßigkeiten

„Frisch & leicht“ Dreierlei Sorbets mit Gewürz-Ananas und Minzpesto (h,b)	9,50 €
Apfel-Crumble an marinierten Mirabellen und hausgemachtes Pflaumeneis (a,b,c,g,h)	11,50 €
„Exotisch“ Kokos-Grießflammeri , Ragout von exotischen Früchten und Pistazieneis (a,b,c,g,h)	12,50 €
„Crème-Brûlé mit besonderer Note“ Mandel-Crème-Brûlé mit Gewürzorange und Mango-Minz Espuma (b,c,g,h)	12,50 €
„Schokoladentraum“ Schokoküchlein mit zart schmelzendem Kern, hausgemachtes weißes Nougat Eis mit Waldbeeren (b,c,g,e)	12,50 €

# Käsegeschichten

Französische Rohmilchkäse, von leicht bis kräftig dazu Feigensenf und Minestrone von Trockenfrüchten (g,l,6)	9,50€ <i>kleine Portion</i> 14,50€ <i>große Portion</i>
--	--

*Sprechen Sie uns bitte an, sollten Sie nähere Informationen zu Allergenen benötigen. Wir haben im Restaurant eine Auflistung ausliegen.*

*Zusatzstoffe sind auf der Karte am jeweiligen Gericht gekennzeichnet.*

- a: Gluten (Weizen,Roggen,Gerste,Hafer)*
- b: Schalenfrüchte (Mandeln,Haselnüsse,Walnüsse,Kaschunüsse,Pacanüsse,Paranüsse,Pistazien,Maca-damianüsse)*
- c: Eier u. Eierzeugnisse*
- d: Erdnüsse u. Erdnusserzeugnisse*
- e: Sojabohnen u. Sojaerzeugnisse*
- f: Fisch u. Fischerzeugnisse*
- g: Milch u. Milcherzeugnisse*
- h: Schwefeldioxid/ Sulfide*
- i: Lupinen u. Lupinenerzeugnisse*
- j: Weichtiere u. Weichtiererzeugnisse*
- k: Sellerie u. Sellerieerzeugnisse*
- l: Senf u. Senferzeugnisse*
- m: Krebstiere u. Krebserzeugnisse*
- n: Sesam u. Sesamerzeugnisse*

- 1: Koffeinhaltig*
- 2: Chininhaltig*
- 3: Farbstoff*
- 4: Konservierungsstoff*
- 5: Geschmacksverstärker*
- 6: Antioxidationsmittel*
- 7: Süßungsmittel*
- 8: Geschwärzt*
- 9: Phenylaninquelle*
- 10: Gewachst*
- 11: Jod*
- 12: Geschwefelt*
- 13: Milch-, Pflanzeneiweiß, Stärke*
- 14: Mit Phosphat*
- 15: Säuerungsmittel*

*Bei weiteren Fragen zu den Inhaltsstoffen der Gerichte wenden Sie sich vertrauensvoll an unser Personal.*

*Ihr Team vom Grunder's Hofgut Menschenhaus*