








HOFGUT NATURPARKKARTE
VON 18 - 21 UHR

...AUS DEM GARTEN



- Weißes Tomatenmousse** 
mit Wildkräutersalat, Goschweiler Bergkäse und Basilikum Öl 14,00€
- Körniger Frischkäse** 
Verfeinert mit Breitnauer Wildthymian an zarten Salatspitzen und Apfel Chutney 14,00€
- Kleiner bunter Hofgutsalat** 
mit hausgemachtem Hofgutdressing und Croutons 8,50€
- Marinierter Rucolasalat** 
Mit Kirschtomaten, Frenchdressing und Sonnenblumenkerne 12,50€

...AUS UNSERER SUPPENKÜCHE


- Strauchtomatensüppchen** 
mit Gartenkräuter und Croutons 8,50€
- Leichte Kohlrabischaumsuppe** 
Dazu Sauerrahm und Schnittlauch 7,50€
- Cremiges Paprikasüppchen** 
mit Rosmarin Öl und getrockneten Chilifäden 9,50€
- Hausgemachte Kartoffelsuppe** 
mit Majoran und Petersilie 8,50€

Warum „Breitnauer Wildthymian“ ?
Den Thymian hat einer unserer Köche vor einigen Jahren am nahegelegenen Waldrand ausgegraben und in den hauseigenen Kräutergarten verpflanzt. Dort geht es dem Wald- und Wiesenkraut nun richtig gut!



Information zu Allergenen und Zusatzstoffen
Über die in unseren Produkten enthalten Allergene und Zusatzstoffen geben
Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.


 = vegetarisch  =vegan

...TYPISCH BADISCH

Badische Käsespätzle 	16,50€
Mit Röstzwiebeln	
Klassischer Wurstsalat Elsäßer Art	14,50€
Dazu Brot	
Hofgut Tapas	17,50€
Schwarzwälder Wurst- und Käsespezialitäten mit Brot, Butter, Chutney und Cornichons	
Ein Paar Hofgut Bratwürste	17,50€
Mit Kartoffelsalat und Bratensauce	
Zwei panierte Schweineschnitzel	23,50€
Mit Kartoffelsalat oder Pommes	

...VON WIESEN UND FELDERN

Mit Ratatouille-Gemüse gefüllte Zucchini 	26,00€
Dazu würziger Kräuterbulgur und Knoblauch Öl	
Hausgemachter Soja-Gulasch 	28,00€
Mit glasierten Vanille-Karotten, Kurkuma-Bulgur und Kräuter Öl	



Wussten Sie schon?
Wir vom Hofgut Sternen
verwenden regional
verarbeitete Sojaprodukte von
TAIFUN TOFU. Diese
Sojabohnen sind Bio-
zertifiziert und kommen aus
europäischem Anbau.
Ganz sicher gentechnikfrei.

Information zu Allergenen und Zusatzstoffen

Über die in unseren Produkten enthalten Allergene und Zusatzstoffen geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft.
Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.



= vegetarisch



=vegan

...AUS DEM WASSER

Filets von der Lauchringer Lachsforelle 35,50€
Mit sautiertes Lauchgemüse und Schnittlauchkartoffeln

...VON WEIDEN UND HÖFEN

Paniertes Kalbsschnitzel 35,00€
mit selbstgemachtem Kartoffelsalat und Preiselbeeren

Zarte Filets vom Freiburger Auschwein 28,00€
mit Hofgut-Jus, Butterkarotten
und Kräuterspätzle

Gebratene Hähnchenbrust 25,00€
Rosmarinsauce, Tomatenlauchragout und Majoran-Gnocchi

Rinderhüftsteak vom Naturpark-Weiderind 38,00€
Mit gebratenen Champignons, Rosmarinkartoffeln
und Kräuterbutter

Information zu Allergenen und Zusatzstoffen

Über die in unseren Produkten enthalten Allergene und Zusatzstoffen geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft.
Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.



= vegetarisch



=vegan

NATURPARK-MENÜ

Körniger Frischkäse

Verfeinert mit Breitnauer Wildthymian an zarten Salatspitzen
und Apfel Chutney

Leichte Kohlrabischaumsuppe

Dazu Sauerrahm und *Schnittlauch*

Zarte Filets vom Freiburger Auschwein

mit Hofgut-Jus, Butterkarotten
und Kräuterspätzle

Crème Brûlée

mit Apfel-Vanillekompott

als 4-Gang 45,00€
als 3-Gang mit Suppe, Hauptgang, Dessert 35,00€
als 3-Gang mit Vorspeise, Hauptgang, Dessert 37,00€

Information zu Allergenen und Zusatzstoffen

Über die in unseren Produkten enthalten Allergene und Zusatzstoffen geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft.
Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.




= vegetarisch



=vegan

VEGETARISCHES NATURPARK-MENÜ

Weißes Tomatenmousse 
mit Wildkräutersalat, Goschweiler Bergkäse und Basilikum Öl

Strauchtomatensüppchen 
mit Gartenkräuter und Croutons

Mit Ratatouille - Gemüse gefüllte Zucchini 
Dazu würziger Kräuterbulgur und Knoblauch Öl

Waldbeersorbet 
mit Beerenragout und hauseigenem Winzersekt

als 4-Gang 43,00€
als 3-Gang mit Suppe, Hauptgang, Dessert 35,00€
als 3-Gang mit Vorspeise, Hauptgang, Dessert 37,00€

Information zu Allergenen und Zusatzstoffen

Über die in unseren Produkten enthalten Allergene und Zusatzstoffen geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft.
Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.



= vegetarisch



=vegan

VEGANES NATURPARK-MENÜ

Tomatenterrine

Mit Basilikumöl, Wildkräutersalat
und hausgemachtem Hofgut Dressing

Grünes Erbsensüppchen

Verfeinert mit rosa Pfeffer

Hausgemachter Soja-Gulasch

Mit glasierten Vanille-Karotten, Kurkuma-Bulgur und Kräuter Öl

Sorbetvariation

Auserwählte saisonalen Sorbets
mit Apfel-Vanillekompott

als 4-Gang 46,00 €

als 3-Gang mit Suppe, Hauptgang, Dessert 36,00 €

als 3-Gang mit Vorspeise, Hauptgang, Dessert 40,00 €

Information zu Allergenen und Zusatzstoffen

Über die in unseren Produkten enthalten Allergene und Zusatzstoffen geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft.

Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.







= vegetarisch



=vegan

...DAS BESTE KOMMT ZUM SCHLUSS

Buttermilchmousse Mit frischen Beeren und Vanilleschaum	7,50€
Crème Brûlée  Mit Apfel-Vanillekompott	7,50€
Waldbeersorbet  mit Beerenragout und hauseigenem Winzersekt	9,50€
Sorbetvariation  Auserwählte saisonalen Sorbets mit Apfel-Vanillekompott	9,00€
Käsevariation vom Schwendehof  Dazu hausgemachtes Chutney und frisches Sternenbrot	9,80€

Information zu Allergenen und Zusatzstoffen

Über die in unseren Produkten enthaltenen Allergene und Zusatzstoffen geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft. Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.



= vegetarisch



=vegan