

SAISONALE SPEZIALITÄTEN

VORSPEISEN

Kürbissüppchen vom Butterkürbis

mit Apfel, Sweet Chili & Kernöl

9,50 €

Lachstatar

serviert mit poschiertem Senfei auf kurz gebratenem Grünkohl mit Apfel,
gerösteten Kernen, Trauben & Senfschaum

17,00 €

Geräucherte Entenbrust

auf Ofengemüse von Roter Bete, Kürbis & Wildbirnenkonfit

18,00 €

Geflammtes Carpaccio vom Rind

auf Röstbrot, Birne, Ruccola & Parmesan

18,00 €

HAUPTGÄNGE

Riesenravioli mit Ricotta

serviert mit Waldpilzen, rotem Mangold, Tomatenschaum & gehobeltem Pecorino

19,00 €

Hausgemachte Linguine

mit Tiroler Speck, leichter Butter-Trüffel-Nage, frischer Petersilie & Herbstrüffel

22,00 €

Kalbsleber in Salbeibutter

mit Tomaten, Oliven, Kartoffelcreme, Apfel & Mango

24,00 €

Rehgulasch vom heimischen Wild in Steinpilzsauce

begleitet von Omas Serviettenknödel, Rotkohl & Rotweinbirne

26,00 €

Wiener Schnitzel vom Wildschwein

serviert mit Kartoffelstampf, gebratenen Waldpilzen & geräuchertem Cranberry Kompott

27,00 €

Kabeljau mit Haut knusprig gebraten

auf Rote Bete Risotto mit Buchweizen, Apfel, rotem Mangold, Dillschaum & frischem Meerrettich

27,00 €

Ententeile aus dem Backofen

mit gebratenem Spitzkohl mit Trüffel, Birne, Backpflaumensauce & Röstkartoffel mit Rosmarin

28,00 €

Geschmorte Kalbsbäckchen in Rotweinsauce

auf Sellerie-Kartoffelstampf, sautierten Rosenkohlblättern & karamellisiertem Senfkavir

29,00 €

DESSERTS

Burnt Cheesecake

mit Apfel-Birnen-Kompott, Salzkaramel-Eis & weißer Schokolade

11,00 €

Kaiserschmarrn mit Rosinen für 2

serviert mit Zwetchgenröster, Puderzucker & Vanillerahm

14,00 €

Alle Preise verstehen sich in Euro und inkl. MwSt.
Fragen Sie nach unserer Zusatzstoffe- und Allergenliste.

SAISONALE SPEZIALITÄTEN

VORSPEISEN

Steinpilzsuppchen

mit Tiroler Speck, frischer Petersilie & Herbstblüten
9,50 €

Miesmuscheln im mediterranen Sud,

serviert mit geräucherter Paprikacreme & Ofenbaguette
16,00 €

Senfei

serviert mit hausgebeiztem Lachs, Salat vom Babyspinat sowie Butterbrioche & Senfschaum
17,00 €

Tatar vom Rind auf Röstbrot

serviert mit Wildkräutersalat, Champignons, Wachtelei, Kürbis, Pflaume & Kapernmarinade
19,00 €

HAUPTGÄNGE

Halbmond Ravioli, gefüllt mit Pecorinokäse & Feige

serviert mit Weintrauben, Walnüssen, frischer Feige & Parmesan
19,00 €

Hausgemachte Pasta in leichter Hummersauce

mit gegrillten Riesengarnelen Babyblattspinat, Sweet Tomato & Parmesan
22,00 €

Kalbsleber

gebraten in Salzeibutter mit Tomaten & Oliven, Kartoffelcreme, Apfel & Mango
24,00 €

Kohlroulade vom Wirsing

gefüllt mit Hack vom Wild, Waldpilzsauce, Rotweibirne & Serviettenknödel
26,00 €

Knuspriger Schweinebauch aus dem Backofen

mit Konfit von Nektarine, Schalotte & Rosmarin, dazu Pak Choi und Süßkartoffelstampf
27,00 €

Regenbogenforelle nach Müllerin Art

serviert mit knackfrischem Kopfsalat in Zitronenrahm und frischen Petersilienkartoffeln
27,00 €

Geschmortes Schaufelstück vom Simmentaler Rind

auf rotem Zwiebelkompott, dazu Steinpilzrisotto mit gehobeltem Pecorinokäse
29,00 €

DESSERTS

Apfelkrapfen

serviert auf Zwetschgenröster & Vanilleeis
11,00 €

Cème Brûlée

mit Lavendel, Kokoszucker & Pflaumenjogurt Eis
11,00 €

richtig LECKER

das Restaurant im
VESSENS HOFF

SUPPEN & VORSPEISEN

Klassische Zwiebelsuppe

mit Thymian & Waldhonig, gratiniert mit Appenzeller auf Butterbrioche
9,00 €

Saisonaler Vorspeisensalat mit allerlei Gedöns

gerösteten Kernen und Sprossen und unserem Haus Dressing
9,50 €

Eingelegter Ziegenkäse - flambiert

serviert mit Salat von Datteln, Sonnentomaten, Sweet-Chili und frischer Minze
14,00 €

Gegrillte Riesengarnelen

mit Zuckerschoten, Sonnentomaten, Röstknoblauch, schwarzen Oliven & Röstbrot
21,00 €

HAUPTGÄNGE

aus der Landhausküche

Hausgemachtes Sauerfleisch von der Spanferkelkeule

dazu Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln, Remoulade & kleiner Gartensalat
19,00 €

Hausgemachte Rinderroulade

gefüllt mit Bauernspeck, Zwiebel & saurer Gurke,
dazu saisonales Gemüseallerlei & Butterkartoffeln mit frischer Petersilie
21,00 €

Roastbeef kalt vom Brasil Angus

rosa gebraten mit hausgemachter Remoulade,
frischem Gartensalat mit Gedöns & Bratkartoffeln
23,00 €

Wiener Schnitzel vom Kalb

serviert mit wilden Cranbeerys, Gurkensalat in Dillrahm & Erdapfelsalat
26,00 €

richtig LECKER

das Restaurant im
VESSENS HOFF

STEAKS

Unsere Prime Beef Sorten vom Beef Grill mit 800 Grad,
kross serviert sizzling hot auf persischem Salzblock

Ribeye – fein marmoriert	ca. 250g	29,00 €
	ca. 350g	36,00 €
Rinderfiletsteak	ca. 160g	29,00 €
	ca. 250g	39,00 €
Rumpsteak Brasil Angus 1953	ca. 250g	29,00 €
	ca. 350g	36,00 €
Marinierte Kalbsrippen vom Grill	ca. 400g	22,00 €
	ca. 600g	29,00 €

Unsere Steaks werden medium bis medium rare gegrillt
und mit Beef Spice Butter & Röstbrot gereicht.

Weitere Beilagen

Möhren mit Butter & Petersilie	Kartoffelstampf
Blattspinat in Rahm	Hauspommes mit Gedöns
Pilzpfanne mit Kräutern	Süßkartoffelfries
Saisonales Grillgemüse	Baked Potato mit Kräuterrahm
Saisonaler Salat	Cole Slaw

5,00 €

Weitere Saucen

Steaksauce | Sauce Béarnaise | Cranbeery BBQ Sauce
3,00 €

BURGER

Crazy Cheese Burger, 180 g Beef rosa gebraten
rote Zwiebelmarmelade, Gurke, gegrillte Paprika & Aubergine, Cheddarkäse, Cole Slaw & Fries
19,00 €

Portobello-Pilz-Burger - unsere vegetarische Alternative
Riesepilz, gefüllt mit Aubergine, Paprika & Gorgonzola, frischer Tomate,
überbacken mit Cheddar Cheese, dazu Cole Slaw & Fries
19,00 €

richtig LECKER

das Restaurant im
VESSENS HOFF

KIDS

„mir doch egal“

Nudeln mit Tomatensauce

8,00 €

„hast Du nicht gesagt“

Chickennuggets kross gebacken, dazu Pommes & Ketschup

9,00 €

„mach ich später“

Kleines Wiener Schnitzel, Salatbeilage & Kartoffelstampf

12,00 €

DESSERTS

Oma's warmer Schokoladenpudding aus dem Weckglas

serviert mit Vanillesauce

6,00 €

SÜSSE SACHEN MIT EIS & JOGURT

Erdbeer Kuss

Frozen Jogurt, Erdbeereis, Jogurt, Honig,
Erdbeeren, Kokoszucker, süße Sahne & Marchmallows

9,00 €

Mango Mambo

Mangosorbet, Vanilleeis, Sweet Ananas, Orange, Mango,
Jogurt, süße Sahne & geröstete Kokosraspel

9,00 €

Nut's hatt's ...

griechischer Jogurt mit Honig & Datteln, Salzkaramell- & Schokoladeneiscreme,
gerösteten Nüssen, Nutella Sauce & Eierlikörsahne

9,00 €