

Harr's

RESTAURANT IM HOFGUT

VORSPEISEN

SUPPEN

APERITIF

ARTHUR METZ Crémant Brut 0.1l	12 €
LILLET BASIL Lillet Basilikumlimo Soda Limette Basilikum 0.25l	9 €
APEROL SPRITZ Sekt Aperol Orange 0.25l 1,2,4	8 €
HUGO Sekt Holunderblüte Limette Minze 0.25l 1,2,4,11	8 €
LIMONCELLO SPRITZ Sekt Limoncello Zitrone Minze 0.25l 1,2,4,11	8 €
CAMPARI Soda Orange 0.2l 1,2,4	7 €
MARTINI Weiß Rot 4cl Sulfite	6 €
PICON Bier Picon Likör 0.3l 1,2,4,11	7 €

ALKOHOLFREI

GRODINO Biondo PUR SPRITZ Alkoholfrei 0.1l Sulfite	6 €
APEROL SPRITZ Alkoholfrei 0.25l Sulfite	8 €
HUGO Alkoholfrei 0.25l Sulfite	8 €
GIN SPRITZ Alkoholfrei 0.25l Sulfite	9 €

KOMPOSITION BLATT & ROHKOSTSALAT	
Blattsalat Traubenkernöl dreierlei angemachte Rohkostsalate	10 €
LACHS VARIATION	
Ceviche gebraten marinierte Scheiben Vodka Limette Wildkräuter	24 €

THUNFISCH VARIATION	
Tataki gebraten marinierte Scheiben Sesam Limettel grünes Tomaten-Chilli-Mango Salsa	26 €

RIND	
Carpaccio vom Rind Pesto Tomaten Wildkräuter	22 €

BEEF TARTAR	
Feinstes Rindfleisch Eigelb Sardelle Kapern Cognac Olivenöl Baguette	22 €

WAHLWEISE Pommes Frites + 4 €

KÜRBIS	
Kürbis Suppe Kernöl Schnittlauch	10 €

LANGOSTINO	
Gebratene Langostinos Cognac Sahnecrème	14 €

ALLERGENE

Bei Fragen zu Allergenen & Zusätzen, sprechen Sie uns gerne an!

REGIONALES MENÜ

FLÄDLE SUPPE
Rinderkraftbrühe | Pfannkuchen Streifen | Schnittlauch 10 €

BADISCHER SAUERBRATEN
Geschmortes Bugblatt | Hausmeisteressig | breite Bandnudeln | Preiselbeeren 28 €

SCHWARZWALD KIRSCH
Kirschen | Vanilleeis | Fiore Mio Schaumgebäck | Sahne 10 €

45 €

HERBST MENÜ

GÄNSESTOPFLEBER | TAUBE ROYAL
Terrine | Praline | gebraten | roh mariniertes Rotkraut | Cassis Feige | Pfifferlinge | Trüffel 32 €

BRETONISCHE SEEZUNGE
Filet von der Seezunge | Beure Blanc | Blattspinat | gelber Saiblingskaviar | Butterkartoffeln 49 €

REH
Rehrücken | Rahmwirsing | Knödelblätter | Pfifferlinge | Birne | Preiselbeeren 49 €

SCHOKOTÖRTCHEN
gebacken | Mango Sorbet 16 €

132 €

VEGETARISCH

GNOCCHI MEDITERRAN	
Tomaten Grill-Gemüse Parmesan	32 €

HINWEIS

Wir akzeptieren EC / Girocard & Barzahlung.VISA - & MASTERCARD Zahlungen sind nicht möglich.

FLEISCHGERICHTE

WIENER SCHNITZEL	
Paniertes Kalbfleisch Bratkartoffeln Zitrone Preiselbeeren Kapern Sardellen kleiner Beilagensalat	38 €

MAISPOULARDE	
Gebratene Maispouardenbrust Rahmpfifferlinge feine Nudeln	40 €

ZWIEBELROSTBRATEN	
Gebratenes Rumpsteak Burgundersauce Schmelzzwiebeln Bratkartoffeln	42 €

FISCHGERICHTE

WOLFSBARSCH	
Filet vom Wolfsbarsch Grauburgunder Sauce Balsamicolinsen Thymiankartoffeln	44 €

HECHTKLÖSSCHEN	
Pochierte Klösschen Riesling Blattspinat feine Nudeln	36 €

EDELFISCHE	
Drei verschiedene Fischfilets Jakobsmuschel Garnele Hummersauce feine Nudeln	48 €

TAGESEMPFEHLUNG

1/2 DUTZEND AUSTERN	
auf Eis Chester Brot Himbeer Vinaigrette	28 €

FROSCHSCHENKEL MEDITERRAN	
Froschschenkel Olivenöl Zucchini Aubergine Paprika Kräuter Tomate	34 €

KALBSBÄCKCHEN	
Geschmortes Kalbsbäckchen Spätburgundersauce Pfifferlinge Kartoffel-Schnittlauch Purée Herbsttrüffel	48 €

HOFGUT KLASSIKER	
Gebratenes Rinder Tartar Kartoffelschnee Imperial Kaviar Crème fraîche gehacktes Ei Schnittlauch	49 €

DESSERTS

KIRSCHSORBET	6 €	3-ERLEI SORBETS	
mit Geist	8 €	mit frischen Früchten Minze	16 €

GEBACKENE APFELKÜCHLE		INTERMEZZO	
mit Zimt Zucker Vanilleeis	10 €	Variation aus unseren Desserts	22 €