

Hopfen Garten

KALTGEHOPFTES, NATURTRÜBES EICHHOFENER MÄRZENBIER

-Jubiläumsabfüllung-

MIT OBERPFÄLZER BRAUGERSTE UND DEN HOPFENSORTEN

MAGNUM, HALLERTAUER TRADITION, TETTNANGER, MOSAIC

0,33l 3,00€

APERITIF

OHlig Jahrgangs-Sekt mit Rhabarber

0,1l 3,50€

FRUCHT-SECCO -alkoholfrei-
aus Apfel, Cassis und Himbeere,
Privatkellerei van Nahmen

0,1l 3,20€

VORSPEISEN

Wildkräutersalat

Mit gebratenen Pfifferlingen und Kirschtomaten

9,70€

Geräucherter Bio-Mozzarella

Mit Kirschtomaten-Frühlingslauch-Ragout und Salanova

9,80€

Variation von der Jacobsmuschel

Mit Avocado-, Wasabi-Creme und Staudensellerie-Salat

12,90€

SUPPEN

Pfifferlingssuppe mit weißem Tomatenschäum

5,90€

Kokos-Curry-Suppe

Mit Zitronengras, Ingwer und Energyball

5,90€

HAUPTGÄNGE

EICHHOFENER BIERGULASCH VOM BRUNNER HOF STROHSCHWEIN
MIT WURZELGEMÜSE, SEMMELKNÖDEL UND SALAT
11,80€

ZWEIERLEI QUINOA MIT GEBRATENEN PFIFFERLINGEN UND ZUCCHINI
13,90€

VEGGIE-BOWL MIT KICHERERBSEN-PANCAKE, BOHNENCREME,
SELBSTGEMACHTEN KIMCHI, TEMPEH UND CURRYDIP
14,70€

EICHHOFENER BURGER VOM WEIDEOCHSEN
MIT AVOCADOCREME, ZWIEBEL-FESTBIER-RELISH,
BRIE UND GEDREHTEN KARTOFFELECKEN
15,70€

ZWIEBELROSTBRATEN VOM ROASTBEEF MIT FESTBIERBUTTER,
RÖSTZWIEBELN, BRATKARTOFFELN UND SALAT
19,70€

KABELJAUFILLET IM SAFRANSUD MIT KOHLRABINUEDLN, ALGEN,
GESCHMORTEM FENCHEL UND SCHWARZEM GEPUFFTEM REIS
19,70€

DUETT VOM WEIDEOCHSEN ARCHE-HOF GUT LAUBENHARD
MIT MANDEL-BLUMENKOHLCREME UND BABYKAROTTEN
21,70€

HAUSGEMACHTE SCHWARZE TAGLIATELLE
MIT WILDFANG-RIESENGARNELE, LILA KAROTTEN UND SAFRANSCHAUM
27,00€

DESSERTS

HAUSGEMACHTES EIS ODER SORBET
3,50€

HEIDELBEER-LAVENDEL-MOUSSE
MIT MATCHA-PRALINE UND STACHELBEERKOMPOTT
6,90€

MOUSSE UND PARFAIT VON DER VALRHONA SCHOKOLADE
MIT APFEL-KORIANDER-SORBET
7,90€

OBERPFÄLZER BIO-KÄSE MIT BIRNENSENF
9,50€