HOTEL & LANDGASTHOF
HOHELUFT
GASTFREUNDSCHAFT MIT GESCHICHTE

~ Suppen ~

Büsumer Krabbencremesuppe
mit Nordseekrabben& Dillsahne
€ 10,90

Steinbecker Hochzeitssuppe
mit Klößchen, Eierstich und Gemüseeinlage
€ 8,50

Kürbiscremesuppe
mit frischem Ingwer & Kokosmilch zubereitet
geröstete Kerne und steirisches Öl
€ 9,60

~ Vorspeisen & Kleinigkeiten ~

„Caesar-Salad“
Römersalat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen
gerösteten Kernen, klassischem Ceasar-Dressing
und Crôutons
€ 18,50

„Büffelmozzarella“
auf Carpaccio von Romatomaten mit Rucola, Balsamico-
dressing, Taggiasca-Oliven, gerösteten Pinienkernen
und Kräuterbaguette
€ 15,50

Ziegenkäse mit Ahornsirup gratiniert
geröstete Pecannüsse, Herbstsalate, Balsamicodressing
Kräuterbaguette
€ 14,90

Blattsalate in Balsamicodressing
mit **gebratenen Rinderfiletstreifen vom Hereford-Rind**
gerösteten Kernen, gehobeltem Parmesankäse und
Kräuterbaguette
€ 23,90

„Gebackener Camembert“
mit Preiselbeeren, gerösteter Petersilie
bunten Salaten, kernigem Brot & Butter
€ 14,50

~ Hauptgerichte ~

Gebratenes Lachsfilet
auf Tagliatelle mit Krebsrahmsauce
und Blattsalaten in Balsamicodressing
€ 26,90

„Hamburger Pannfisch“ … ein Original…
verschiedene, gebratene Fischfilets angerichtet auf
Bratkartoffeln mit Dijon-Senfsauce und Salatteller
€ 27,90

Ofenfrische Hirschkalbskeule
mit Wacholdersauce, Waldpilzen aus der Pfanne,
Apfelrotkohl, Preiselbeeren und Kartoffelkroketten
€ 34,90

Rumpsteak „Tiroler Art“ vom Hereford-Rind
mit gebackenen Zwiebelringen, gebratenem Speck
gratinierter Barbecue-Tomate, Kräuterbutter, Pommes frites
und buntem Salatteller
€ 33,30

Rinderfiletsteak vom Hereford-Rind, 120 Gramm
mit Cognac-Pfeffersauce, Barbecuetomate, Gemüsegarnitur
Rosmarinkartoffeln und Salatteller
€ 24,90

Zart geschmorte Ochsenbacke
mit glasiertem Wurzelgemüse, kräftiger Jus
und feinem Butter-Kartoffelpüree
€ 27,50

Medaillons von der Schweinelende
auf Tagliatelle mit Cognac-Pfeffersauce und bunten Gemüsen
aus der Pfanne
€ 21,60

Gebratene Hähnchenbrustfilet
auf Belugalinsen mit Curry-Kokossauce, bunten Gemüsen
und gerösteten Cashewkernen
€ 23,90

Pestogemüse aus der Pfanne
mit gerösteten Pinienkernen auf Tagliatelle
gehobelter Parmesankäse
€ 21,60

~ Hauptgerichte ~

„Wiener Schnitzel“ – klassisch vom Kalb -
mit Pommes Frites & gemischtem Salatteller
€ 27,50

„Schweizer Pfanne“
Schweinefiletspitzen in Champignonsahnesauce
mit Käse gratiniert dazu Kartoffelrösti und gemischte Salate
€ 25,30

„Gemüse-Curry“ mit Belugalinsen,
Edamame-bohnen & gerösteten Pinienkernen
€ 18,90

~Klassiker mit Bratkartoffeln ~

Roastbeef kalt -zartrosa gebraten-
mit feiner Remouladensauce und Bratkartoffeln
€ 23,70

„Bauernschnitzel“ mit Spiegelei und gebratenem Speck
Bratkartoffeln und gemischtem Salatteller
€ 21,50

Hausgemachte Grützwurst … ein Klassiker aus eigener Schlachtung…
mit Apfelkompott und Bratkartoffeln
€18,90

„Hausteller“ …von allem etwas…
mit Roastbeef kalt -zartrosa gebraten -, hausgemachter Sülze
Sauerfleisch, Remouladensauce, Bratkartoffeln
€ 18,90

~ für unsere jungen Gäste ~

„Märchenteller“
Schnitzel mit buntem Gemüse und Pommes frites € 9,90

Kinderteller „Störtebeker“
Fischstäbchen mit Pommes frites € 9,50

Kinderteller „Winnie Puuh“
Knusprige Hähnchen-Nuggets mit Pommes frites € 9,50

~ Dessertempfehlung ~

Schokoladenmousse

von belgischer Zartbitterkuvertüre
mit Himbeermark, Eierlikörsauce, Früchten und Sahne € 11,50

Crème brûlée

Gebrannte Vanillecreme mit Karamellüberzug € 9,90

weitere Desserts finden Sie auf unserer Dessertkarte…

~ unsere Weinempfehlungen ~

Weißweine im offenen Ausschank

2023er Müller-Thurgau -herzhaft, lebendig, säurearm, trocken
Hans Wirsching, Iphofen, Franken ¼ ltr € 8,30

2024er Kallfelz Riesling -jung, spritzig, fruchtig, trocken
Weingut Kallfelz, Zell-Merl, Mosel ¼ ltr € 7,50

2024er Kallfelz Riesling -feinfruchtig, lebendig, feinherb,
Weingut Albert Kallfelz, Zell-Merl, Mosel ¼ ltr € 6,90

2025er Grauer Burgunder -lebendig, kräftig, vollmundig, trocken
Weingut Bischel, Appenheim, Rheinhessen ¼ ltr€ 9,50

Roseweine im offenen Ausschank

2024er Portugieser Weißherbst -trocken, fruchtig, erfrischend
Weingut Deimel, Niederkirchen, ¼ ltr € 7,50

2023er Portugieser Weißherbst -halbtrocken, fruchtig, erfrischend
Weingut Norbert Brecht, Weyer in der Pfalz, ¼ ltr € 6,90

Rotweine im offenen Ausschank

2022er Trollinger mit Lemberger -trocken, leicht, fruchtig, elegant
Weingut Golter, Ilsfeld, Württemberg ¼ ltr € 6,90

2023er Primitivo –trocken, vollmundig, reiches Spektrum, samtig
Apulien, Italien ¼ ltr € 9,50

2021 er Côtes du Rhône, trocken
kräftig, aromatisch, elegant, Frankreich ¼ ltr € 8,50

2022er INURRIETA Norte ROBLE
Double GOLD, NAVARRA, Spanien ¼ ltr € 9,50