



Hofbräu

Restaurant & Bar



Ostern...OSTERN...Ostern ...LAMM...Lamm...LAMM...

Geschmorte LAMMhaxe
mit

Ratatouille und Kloß

*Stewed lamb knuckle with Ratatouille
and potato dumpling*

22,80

KARTOFFELsuppe

mit Crôtons und Parmesan

Potato-soup with croutons & Parmesan

als Vorspeise 5,80 als Hauptgang 8,80

BURRATA

mit

**hausgemachter Süßkartoffelcreme,
Teriyaki und Chili**

*Burrata with homemade sweet potato cream,
teriyaki and chili*

12,80

Geschnetzeltes vom HIRSCHRücken

in

**Wachholderrahmsoße
mit gebratenen Pilzen,**

Spätzle und Preiselbeerbirne

*Sliced venison in juniper cream sauce with roasted mushrooms,
Spaetzle and stewed pear with cranberries*

27,80

Weinempfehlung

2022er GRÜNER SILVANER FIRST CLASS

Trocken; feine Mineralik mit animierender Säure und langem Nachhall, weniger Alkohol

Weingut Höfling, Eußenheim, Franken

0,1l...3,80 / 0,2l...6,80

2019er CÔTES DU RHÔNE M.

Trocken, Cuvée aus Grenache & Syrah

- perfekter Begleiter zum Lamm

Domaine Coste Chaude Florilege, Visan, Frankreich

0,1l...3,80 / 0,2l...6,80

Enthalten Sulfite