



Frühstück

**WURSTPLATTEN
VOM METZGER MÜLLER | CALDERN**
mit erlesener Auswahl an regionalen
sowie überregionalen Wurstspezialitäten

KÄSEPLATTEN
mit einer Selektion an regionalen
sowie überregionalen Käsespezialitäten

SÜSS
Aufstriche wie unsere Hofgut-Marmelade,
Nutella und Honig

CEREALIEN STATION
mit Müsli, Cornflakes und frischem Obstsalat

**AUS UNSERER XXL-PFANNE
RÜHR-/SPIEGELEIER UND SPECK**

**AUSWAHL AN BACKWAREN
VON DER BÄCKEREI PFEIFFER | CALDERN**
Brötchen, Krustenbrot, Croissants und Teilchen

Lunchbuffet

CREMIGER BURRATA
auf Auberginen-Tomaten-Caponata mit Pinienkernen

**SALAT VOM DAGOBERTSHÄUSER
STANGENSPEGEL**
mit Estragon und getrockneter Tomate

KURZ GEBEIZTES HEILBUTTFILET
mit Apfel und Radieschen

PASTRAMI VOM US-BEEF
auf Kraut- und Rübensalat mit Trüffelmayonnaise

Hauptgänge vom Buffet

GALIZISCHER KALBSRÜCKEN
rosa gegart, mit Waldpilz-Dijonsenf-Kruste
und Trüffeljus

GESCHMORTE OCHSENHERZTOMATE
mit grünem Spargel, Röstkartoffeln und Bärlauchpesto

NORWEGISCHER FLAMMLACHS
mit Teriyaki-Sauce und Wasabi-Sesam lackiert

**CREMIGES RISOTTO
VOM DAGOBERTSHÄUSER SPARGEL**
mit getrockneter Tomate und gebrannten Mandeln

Dessertbuffet

mit Eis aus unserer
AROMA EISMANUFAKTUR
und frischen Dagobertshäuser Erdbeeren

HOF GUT

Kalte Getränke

VELTINS PILS

0,3L | 0,5L

VELTINS PILS ALKOHOLFREI

0,3L

DAGOBERTSHÄUSER LANDBIER

0,3L | 0,5L

COCA COLA / FANTA / SPRITE / APFELSCHORLE

0,3L

MINERALWASSER

0,3L

HAUSWEIN ROT

2015er BORDEAUX | POUCHAUD-LARQUEY

0,2L

HAUSWEIN WEISS

2024er GRÜNER VELTLINER VOM LOESS | TÜRK

0,2L

SECCO

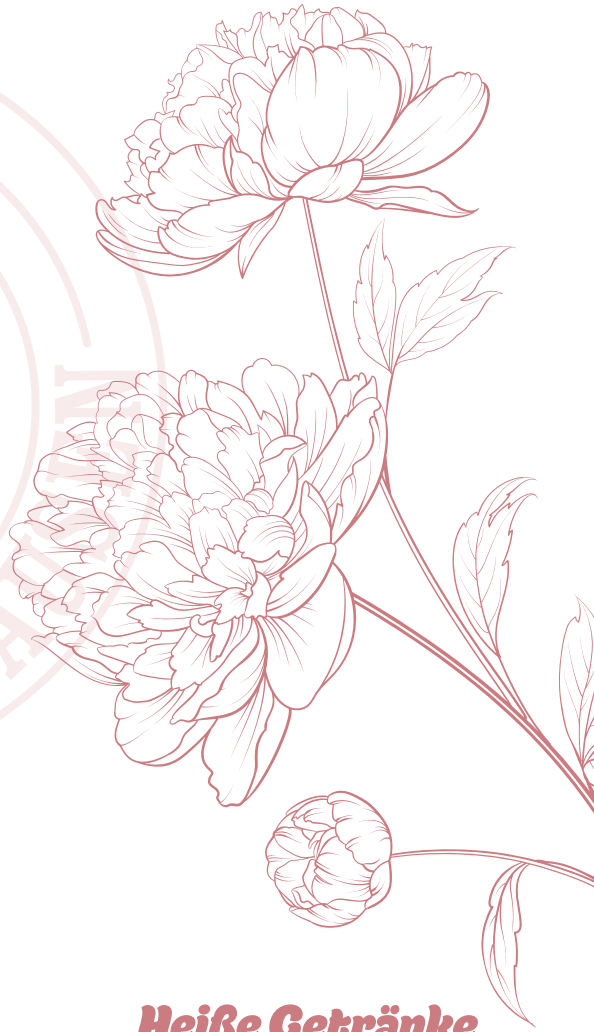
FRIZZANTE | SAN SIMONE

0,2L

SECCO NON ALCO

SPARKLING JUICY TEA | VAN NAHMEN

0,2L



Heiße Getränke

TEE

SCHWARZER TEE | KAMILLE | MINZE | KRÄUTER
FRÜCHTE | KRÄUTER-GRÜNTÉE

KAFFEE CREMA

CAPPUCCINO

ESPRESSO

ESPRESSO DOPPELT