



HOTEL • RESTAURANT • CAFÉ
HOF HUECK

MENÜ BAUKASTEN

Stellen Sie sich Ihr eigenes Menü zusammen, gerne beraten wir Sie dabei.

Vorspeisen

Geräucherte Entenbrust an Sahnemeerrettich mit feinem Rapunzel Salat und gerö. Weißbrotroutons	14,80 €
gebratenen Garnelen an Kräuter-Spaghetti und geriebenen Grande Padano	14,70 €
Carpaccio vom Rind Ruccola, Olivenöl - gehobelter Parmesan	14,80 €
Anti Pasti gegrilltes Gemüse - Olivenöl	13,50 €
Duett vom geräucherten und gebeiztem Lachs an einem Salatbouquet und frischen Reibekuchen	15,90 €

Suppen

Cremesuppe vom Knollensellerie mit gebeiztem Lachsstreifen	6,60 €
Tomatencremesuppe mit geröstete Kürbiskerne	6,50 €
Consommé vom Tafelspitz mit Gemüsestreifen	5,90 €
Kartoffel – Senfrahmsüppchen mit frische Kräuter	5,90 €
Rahmsuppe vom Zwiebellauch mit Champignons und Tomate	6,70 €

Hauptgänge

Provenzalische Nudelpfanne dazu ein kleiner Rapunzel Salat mit gerösteten Brotcroutons	16,30 €
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet an Sauerkraut in Rahm, dazu Rosmarinkartoffeln	19,70 €
Filet vom Südamerikanischem Weiderind an Aceto-Balsamico-Linsen und Lyoner Kartoffeln	36,20 €
Rosa gebratene Entenbrust an Waldpilzrisotto, Rucola und Grande Padano	23,60 €
Ragout vom Hirsch mit Speckrosenkohl und Butterspätzle	24,80 €

Dessert

Vanille-Zimt Parfait an Rum-Topf Früchten	6,60 €
Mousse von zweierlei Kuvertüren mit frischen Früchten	8,10 €
Birnen-Tarte an Vanille-Rahm und Walnusseis	6,80 €
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, dazu Sauerkirschkompott und Vanillesauce	8,70 €