

HOPFENGUT

Nº20

WEIHNACHTSKARTE



... 25. November bis 19. Dezember

SCHWÄBISCHE GERICHTE

Geschmälzte Maultaschen_{1,3,5}

mit Hopfengut black ale Biersauce und
Kartoffelsalat aus *bio*Kartoffeln | 12,90 €

Schwäbische Kässpätzle

mit Bergkäse, geschmälzten Zwiebeln
und kleinem *bio*Salat
mit Balsamvinaigrette | 12,50 €

Saure Linsen

*bio*Linsen mit Spätzle und 1 Paar Saitenwürste_{3,5}
vom Landschwein | 12,90 €

Paniertes Schnitzel vom Landschwein

und großer *bio*Salatteller
mit Balsamvinaigrette | 14,50 €

Paniertes Schnitzel vom Landschwein und

Pommes Frites aus *bio*Kartoffeln,
dazu kleiner *bio*Salat
mit Balsamvinaigrette | 14,90 €

Geschmorte Bäckle vom Landschwein

dazu Pfefferrahmsauce, Kässpätzle mit Bergkäse
und kleinem *bio*Salat
mit Balsamvinaigrette | 16,90 €

UNSERE WEIHNACHTS MENÜS

Cremesuppe von der *bio*Marone

mit Schnittlauch
und Laugencroustons | 6,50 €

***bio*Pflücksalate mit Balsamdressing**

dazu marinierte *bio*Schwarzwurzeln,
Hopfengut No20 *bio*Trebergranola
und *bio*Parmigiano Reggiano | 7,90 €



Sauerbraten vom *bio*Rind

in Rotweinjus mit Himbeerbalsam dazu
buntes *bio*Wintergemüse
und *bio*Kartoffelpüree | 19,90 €

Roulade vom *bio*Rind

mit Blaukraut, Spätzle und
*bio*Preiselbeeren | 21,50 €

Semmelknödel in Pilzrahm

mit *bio*Pflücksalate | 15,90 €



Desserts im Glas | 6,90 €

Apfeltiramisu

mit Hopfengut No20 Bratapfellikör

Bourbon Vanillecreme

mit Zwetschgenröster

Callebaut Schokomousse

mit Mandarinen

HOPFENGUT

N°20

SUPPEN

Flädlesuppe

bioKräuterflädle in kräftiger Fleischbrühe | 5,50 €

Maultaschensuppe

3 Maultaschen_{1,3,5} in der Brühe | 6,90 €

FRISCHE SALATE

kleiner gemischter Salat - BIO

Blatt- und Rohkostsalate mit Balsamvinaigrette | 5,50 €

Großer Salatteller - BIO

verschiedene Blatt- und Rohkostsalate
mit Balsamvinaigrette, Parmigiano Reggiano und
knusprigem Hopfengut Trebergranola | 11,50 €

Großer Salatteller & gebratene Maultaschen_{1,3,5}

bioBlatt- und Rohkostsalate,
mit Balsamvinaigrette | 11,90 €

HAUSGEMACHTE KUCHEN

Unsere Kuchenbäckerin Maria
zaubert täglich frische Kuchen.
Was sie sich diese Woche
ausgedacht hat, findet Ihr auf
unseren Tafeln.



Für mehr Bio
in der Profiküche

Eine Initiative
von Bioland e.V.
www.bioland.de

FLAMMKUCHEN

AUS DEM STEINOFEN

Flammkuchen mit Speck vom Landschwein

mit Zwiebeln und Schnittlauch | 7,90 €

Flammkuchen mit Ziegenkäse

Rosmarinhonig und Zwiebeln | 8,20 €

Flammkuchen mit Parmaschinken

Rucola, bioParmigiano-Reggiano
und bioTomaten | 8,90 €

Flammkuchen mit Bergkäse

bioLauch und bioKräutern | 7,90 €

BIO & VEGAN

Rote Linsen in Paprika Ingwer Sud

mit buntem Wintergemüse
und Jasminreis | 11,50 €

FÜR DIE KLEINEN GÄSTE

Portion Pommes Frites | 3,50 €

aus bioKartoffeln

Spätzle mit Bratensoße | 4,20 €

Hopfensau

kleines paniertes Schnitzel vom Landschwein mit
Pommes Frites aus bioKartoffeln | 8,90 €



Geschenke
aus dem
Hopfengut