

HOF¹⁸ RESTAURANT

Vorspeisen

Gratinierte Ziegenkäsetaler auf Pumpernickel, mit Thymianhonig und bunten Blattsalaten	13,50	Euro
Carpaccio vom Rinderfilet mit gebratenen Shiitakepilzen, Rucola und gehobeltem Parmesan	14,90	Euro

Zwischengerichte

Hausgemachte Pasta mit Büffelmozzarella, getrockneten Tomaten und jungem Spinat in Rahm	13,50	Euro
--------------------------------------------------------------------------------------------	-------	------

Hauptgerichte

Medaillons vom Spanferkelrücken mit körniger Senfsoße, Spitzkohlgemüse und Rosmarin-Brätlingen	18,00	Euro
Geschmorte Rinderbacken in Rotweinsauce mit gebratener Gamba, Blattspinat und Serviettenknödeln	20,50	Euro
Lammhüfte mit Ziegenkäse überbacken, auf Ratatouillegemüse und Kartoffelgratin	21,90	Euro
Streifen vom Rinderfilet „Stroganoff“ mit hausgemachten Spätzle und kleinem Salat	24,50	Euro
Rosa gebratene Entenbrust asiatisch mariniert, auf Wokgemüse und Basmatireis	26,00	Euro

Dessert

„Kölsches Tiramisu“ in Apfelkorn marinierte Äpfel und Schokozwieback in sahniger Creme	5,80	Euro
Crème brûlée mit marinierten Beeren	6,90	Euro

Für Informationen bezüglich Zusatzstoffen und Allergenen fragen Sie bitte unser Servicepersonal.