

RESTAURANT HOFFMANN | MENÜ

Vorspeisen

WOLLSCHWEIN // WEISSKOHL // APFEL

Weißkohl geschmort, gesotten und gebraten, geröstete Walnuss als Coulis und fein gehobelt dazu Apfel gebraten und roh mariniert sowie gepökeltes Bäckchen und Speck vom Wollschwein

14

BLUMENKOHL // GERSTE // MIRABELLE

Blumenkohl im Ganzen blanchiert, geflämmt und als Creme dazu Pergrauben und Mirabellen aus dem letzten Jahr verfeinert mit Fichtensprossen

14

Zwischengänge

LAUCH // LAND-EI // STEINPILZ

Lauch als "lange Nudeln", roh und frittiert dazu Land-Ei von HILDMANN'S gebeizt und als buttrige Eigelb-Creme sowie Taunus-Steinpilz und eingeweckte Vogelbeere

16

SAIBLING // GARTENGURKE // FENCHEL

Bachsaibling sanft gegart und gebeizt sowie Gartengurke fermentiert und sautiert verfeinert mit Fenchel, feiner Fisch-Fumet und einer Kräuter-Dill-Mayonnaise

18

Hauptgänge

WIRSING // KESTE // FEIGE

Handgerollter Wirsing-Maronen-Raviolo mit Esskastanien als Creme und fein gehobelt dazu kleine, frische Feige, Feige gedörrt und als Feigenblatt-Emulsion

16 / 26

BRUDER-HAHN // SPROSSENKOHL // APRIKOSE

Hildmanns Bruder Hahn: Coq au vin aus der Keule; Sous Vide gegarte Brust knusprig gebraten und Creme von der Leber dazu Brüsseler Sprossen, Aprikose und rotem Reis sowie Geflügel-Jus verfeinert mit kaltgepresstem Haselnussöl

23 / 33

Dessert

BLAUBEERE // BUNDKAROTTE // SCHOKOLADE

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Blaubeerkompott dazu Bundkarotte als Sorbet & kandiert verfeinert mit Johannisbeerstrauch-Traubenkern-Öl

10

WEINBERGPFIRSICH // BUTTER-"MILCH" // ESTRAGON

Gebratener Weinbergpfirsich und Butter-"Milch" als Emulsion mit Estragon dazu Milchrahmeis und Himbeere sowie Butterkeks-Knusper

9

Hausgebackenes Brot & Butter 3
Kurzer Ausflug: 4|5 Gänge 65 | 75
Lange Reise: 7|8 Gänge 95 | 105

WEINREISE

Glück im Glas - Gang für Gang je 0,1l

WOLLSCHWEIN // WEISSKOHL // APFEL

2019 Weißburgunder Weingut Bercher | Burkheim | Baden

8

BLUMENKOHL // GERSTE // MIRABELLE

2020 Grauburgunder Weingut Friedrich Becker | Schweigen-Rechtenbach | Pfalz

8

LAUCH // LAND-EI // STEINPILZ

2019 Chardonnay "Johanniskreuz" Weingut Markus Schneider | Ellerstadt | Pfalz

9

SAIBLING // GARTENGURKE // FENCHEL

2015 "Rheingau Riesling" Weingut Urban Kaufmann | Eltville am Rhein | Rheingau

10

WIRSING // KESTE // FEIGE

2018 Chenin Blanc Weingut Oliver Zeter | Neustadt a.d. Weinstraße | Pfalz

10

BRUDER-HAHN // SPROSSENKOHL // APRIKOSE

2017 Bourgogne Chardonnay Domaine Thibert | Fuisse | Burgund

11

BLAUBEERE // BUNDKAROTTE // SCHOKOLADE

2016 Scheurebe Kabinett Weingut Dr. Heger | Ihringen | Baden

9

WEINBERGPFIRSICH // BUTTER-"MILCH" // ESTRAGON

2018 Riesling Spätlese | Weingut Bischel | Appenheim | Rheinhessen

8

Kurze Ausflüge

4|5 Gläser 35 | 45

Lange Reisen

7|8 Gläser 55 | 65

ALKOHOLFREI

Taunuswasser gefiltert & aufbereitet
auf Wunsch gekühlt | laut & leise

1,0l - 5 | 0,5l - 2,5

afri cola | bluna orange | bluna zitrone

0,33l - 3

RHODIUS Gourmet Apfelsaftschorle | Eifel

0,25l - 3

RAPPS Fruchtsäfte | Fruchtsaftschorle

0,2l - 3 | 0,4l - 5

SCHWEPPES | TonicWater | Bitter Lemon

0,2l - 3

CHAMPAGNER | PRICKELNDES

RUINART "R" Brut Champagner

0,1l - 17 | 0,75l - 95

KAWA Rosé Brut Nature | Wittner & Macias

0,1l - 9 | 0,75l - 65

APERITIV | VILLA PHILIPPE

VILLA SPRIZZ | FLOW COCKTAIL

0,3l - 9 | ohne Alkohol 0,3l - 7,5

HOPPENWORTH & PLOCH

Espresso - 2,5 | Café Crema & Capuccino 4,0