

RESTAURANT HOFFMANN | MENÜ

Vorspeisen

STECKRÜBE // GELBE BEETE // ROTKOHL // REH

Steckrüben- "Panna cotta" und Gelbe Beete roh mariniert und als Essenz leicht geliert
verfeinert mit Rotkohlvinaigrette, gerösteten Kürbiskernen und Rehschinken

15

LAND-EI // SCHWARZWURZEL // WINTERTRÜFFEL

Sanft gegartes Junghennen-Ei "geimpft" mit Perigord-Trüffel dazu Schwarzwurzel als Schaum
und Chips verfeinert mit Nussbutter-Streuseln

16

Zwischengänge

ERDARTISCHOKE // MANDARINE // MARONE

Topinambur als Schaumsüppchen, gedörrt und gebacken sowie Mandarine mariniert mit Anis
und "gebrannter" Esskastanie

15

WALLER // ERDAPFEL // SCHNITTLAUCH

Filet und Leber vom Hasetaler Edelwaller mit Schaum und Knusper von der Bratkartoffel, sowie
"Sauren" Kartoffeln und Beurre blanc verfeinert mit Ziegenbutter und Schnittlauch-Öl

18

Hauptgänge

SELLERIE-"GULASCH" // BREITE BANDNUDELN // BIRNE

Knollensellerie geschmort so wie ein Kesselgulasch dazu handgemachte, breite Bandnudeln aus
Eiern von HILDMANN'S aus Oberhöchststadt und eingelegter Birne aus diesem Sommer

17 / 27

HOCHWILD AUS DEM TAUNUS // "WALD" // "WIESE"

Schalenwild (Reh-Rot- und Schwarzwild) aus heimischer Ansitz-Jagd gesotten und rosa gebraten
mit Perlzwiebeln, gratinierten Kartoffeln, Feldfrüchten der Saison und Gewürzpfel
dazu Wildkräuter aus "Wald" & "Wiese" sowie Wild-Jus

24 / 34

Dessert

ROSINENBROT // PFLAUME // SAUERRAHM

Soufflierter Pudding aus Rosinenbrot und Sud aus Blauen Pflaumen verfeinert mit
Feldzwetschgenwasser von der Edelbrennerei DIRKER in Mömbries sowie Sauerrahm-Eiscreme

10

APFELQUITTE // SÜSSRAHM // SELLERIE

Apfelquitte aus dem Taunus als Ragout verfeinert mit Rosenlaub und als Quittenbrot
dazu Rahmeiscreme mit Sellerie, sowie Sekundenbuisquit und Rosmarin

10

Hausgebackenes Brot & Butter	3
Kurze Reise: 4 5 Gänge	70 80
Lange Reise: 7 8 Gänge	100 110

WEINREISE

Glück im Glas - Gang für Gang je 0,1l

STECKRÜBE // GELBE BEETE // ROTKOHL // REHa

2020 Grauburgunder Weingut Friedrich Becker | Schweigen-Rechtenbach | Pfalz
10

LAND-EI / SCHWARZWURZEL / WINTERTRÜFFEL

2017 "Appenheimer" Weißburgunder Weingut Knewitz | Appenheim | Rheinhessen
10

ERDARTISCHOKE / MANDARINE / MARONE

2017 Silvaner VDP 1. Lage "Innere Leiste" Weingut am Stein | Würzburg | Franken
11

WALLER // ERDAPFEL // SCHNITTLAUCH

2015 "Rheingau Riesling" Weingut Urban Kaufmann | Eltville am Rhein | Rheingau
11

SELLERIE-"GULASCH" // BREITE BANDNUDELN // BIRNE

2016 Weißer Burgunder "Reserve" Weingut Bischel | Appenheim | Rheinhessen
12

HOCHWILD AUS DEM TAUNUS// "WALD" // "WIESE"

2018 Bordeaux Blend "Das kleine Kreuz" Weingut Rings | Freinsheim | Pfalz
12

ROSINENBROT // PFLAUME // SAUERRAHM

2019 Riesling Kabinett "Lenchen" Weingut Spreitzer | Oestrich-Winkel | Rheingau
9

APFELQUITTE // SÜSSRAHM // SELLERIE

2018 Riesling Spätlese | Weingut Bischel | Appenheim | Rheinhessen
9

Kurze Ausflüge

4|5 Gläser 40 | 50

Lange Reisen

7|8 Gläser 60 | 70

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