

Liebe Gäste!
Anbei finden Sie unsere Speisekarte.
Zusätzlich gibt es bei uns
eine täglich aktualisierte Tafel mit leckeren Tagesempfehlungen.

Außerdem gibt es an folgenden Tagen:

DIENSTAG:

SUSHI

Als Tagesempfehlung gibt's

Sushi

zusätzlich zur aktuellen Speisekarte

MITTWOCH UND DONNERSTAG:

ÜBERRASCHUNGSMENÜ

in 3 GÄNGEN

EUR 37

SAMSTAG MITTAG:

12 bis 13.30 Uhr

3 gängiges Mittagmenü

EUR 28

**Wir akzeptieren nur EC Karten
und keine Kreditkarten!**

TAGESMENÜ

Feldsalat mit Kartoffeldressing,
Speck und Croutons

Knusprige Gänsekeule aus dem Ofen
mit Keschde, Bratapfel,
Rotkraut und Kartoffelknödel

Zimtparfait mit Burgunderpflaumen
und Rumtopfnüssen

Menü EUR 48

VEGGIE Menü

Burrata mit Haselnüssen, Topinambur
und Rote Bete mit Trüffelvinaigrette

Kartoffelravioli mit Backpflaumen gefüllt
mit Gorgonzolaschaum, gebratener Rosenkohl
und geröstete Mandel

Kastanie – heiß und kalt –
mit Baumkuchen
und konfierte Zwergorangen

Menü EUR 42

Vorspeise

Tagessuppe	9
Gebratene Blutwurst vom Ritzmannhof mit Walnusskrokant, Gewürzapfelchutney und Balsamicolinsen	14
Gegrillter Schweinebauch mit Chili, Shii – Take Pilze, Lauchzwiebeln und Rettich	15
Gebratene Jakobsmuscheln mit Kapern, Zitrone und Zweierlei Blumenkohl	19

Hauptgerichte

Kartoffelravioli mit Backpflaumen gefüllt mit Gorgonzolaschaum, gebratener Rosenkohl und geröstete Mandel	23
Rinderschulter mit Zwiebel-Senfkruste, Schmorgemüse und Selleriepüree,	27
Lachsfilet mit Wirsing, Meerrettich und Bratkartoffeln	29
Knusprige Gänsekeule aus dem Ofen mit Keschde, Bratapfel, Rotkraut und Kartoffelknödel	32

Dessert

...3 Macarons gehen immer...	6
Hausgemachtes Sorbet mit Schwips	9
Kastanie – heiß und kalt – mit Baumkuchen und konfierte Zwergorangen	11
Zimtparfait mit Burgunderpflaumen und Rumtopfnüssen	10
Kleine Käseauswahl mit Feigensenf und Nüsse	13

Alle unsere Preise sind Inklusiv Preise.

**Wir akzeptieren nur EC Karten
und keine Kreditkarten!**

Wir kochen ohne Zusätze wie
Glutamat und Geschmacksverstärker!

Wir legen sehr großen Wert auf die Qualität
unserer Produkte.

Daher beziehen wir einen
Großteil unserer Lebensmittel
von folgenden Pfälzer Erzeugerbetrieben:

Unser Odinstal Rind, Odinstal, Wachenheim
Spargel vom Martinshof, Steinfeld
Gemüse und Obst von der Bauerntheke
der Familie Runck/Schönung in Erlenbach
Die Meckerei, Queichheim
Metzgerei Walter Adam, Herxheim
Ritzmannhof, Winnweiler
Essige vom Doktorenhof in Venningen

Liebe Gäste,

lange Zeit haben wir uns bemüht, auf sämtliche deklarationspflichtigen Zusatzstoffe zu verzichten und gemeinsam mit Lieferanten und Produzenten unseres Vertrauens großen Aufwand betrieben und Rezepturen für Lebensmittel entwickelt, um unsere Speisekarte nicht mit der üblichen Litanei dieser Zusatzstoffe verschandeln zu müssen.

Mit Inkrafttreten der deutschen Lebensmittel – Informationsverordnung im Dezember 2014 für lose verkaufte Lebensmittel hat die Brüsseler Reglementierungswut nun auch die Pfalz erreicht und damit machen sich nun auch im Hubertushof Ilbesheim die Ausdünstungen des europäischen Amtsschimmels bemerkbar. Infolge dessen sind wir nun verpflichtet, alle Lebensmittel in jedem einzelnen Gericht aufzuführen, die im Verdacht stehen, eine Allergie auszulösen.

In unserer Küche werden zu jeder Tages- und Nachtzeit folgende Lebensmittel verarbeitet:

Stangensellerie, Knollensellerie, Bleichsellerie, Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Austern, Tintenfisch, Pulpo, Kalamares, Schalenfrüchte und Nüsse wie Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Pistazie, Macadamia, Queenslandnuss, Sesam und Sesamerzeugnisse wie Sesamöl, Sesammehl, Sesamsamen, Tahina, Schwefeldioxide und Sulfite, das bedeutet, die gesamte E-Reihe von 220 – 228, wie sie in Trockenobst, Tomatenmark und Wein enthalten sind, Nitritpökelsalz, Rauch, Sojabohnen und deren Erzeugnisse, Eier und deren Erzeugnisse, alle Arten von Senf wie Senfsprossen, Senfkörner, Senfmehl, Milch, alle Arten von Milchprodukte wie Butter, Buttermilch, Rahm in allen Fettstufen, saure Sahne in allen Fettstufen, Lactose, Käse und Carragen, Glutenhaltiges Getreide wie Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und deren Hybridstämme, Krebstiere und deren Erzeugnisse wie Shrimps, Garnelen, Hummer, Kaisergranat, Krabben und Langostinos, Lupinen, Erdnüsse und deren Erzeugnisse sowie alle Arten von Fischen und Fischprodukte wie Kaviar, Fischsauce und Anchovis.

Alle Gerichte enthalten alle diese Lebensmittel oder Spuren davon, da Kreuzkontaminationen bedingt durch unsere Küchengröße nicht gänzlich ausgeschlossen werden können.

Sollten Sie gegen einen dieser Lebensmittel allergisch reagieren, sprechen Sie uns am besten gleich bei Tischreservierung an, damit wir eine Alternative für Sie bereithalten können.

P.S. Falls Sie es noch nicht wussten, unser hausgebackenes Brot enthält neben Wasser, Hefe, Salz und Natursauerteig noch glutenhaltiges Getreidemehl, vor allem Weizen, Dinkel und Roggen. Während Bäckerkollegen und die Brotindustrie bis zu 200 verschiedene Zusatzstoffe, darunter auch verschiedene Enzyme in die Teige einarbeiten dürfen (ohne diese zu deklarieren!), beschränken wir uns auf reine Naturprodukte.