

JEDEN **DIENSTAG**:
SUSHI
Als Tagesempfehlung gibt's
Sushi
zusätzlich zur aktuellen Speisekarte

MITTWOCH UND DONNERSTAG
ÜBERRASCHUNGSMENÜ
in 3 GÄNGEN
€ 37

- Weinempfehlung zum Überraschungsmenü -
€ 12
3 X 0,11

JEDEN **DONNERSTAG**
kommt es bei uns auf die
„inneren“ Werte an
Als Tagesempfehlung ZUSÄTZLICH zur
aktuellen Speisekarte
gibt's dann zum Beispiel:
LEBER-HERZ-NIERLE-BRIES-KUTTELN

SAMSTAG MITTAG
12 bis 13.30 Uhr
3 gängiges Mittagsmenü
€ 28

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

TAGESMENÜ

Hausgemachte Ententerrine
-Old School-
mit grünem Pfeffer, Orangenchutney
und winterliche Salatspitzen
€15

Böfflamott
Gabelzarter Rinderbraten in Rotweinjus
mit Schmorschalotten, Röstspeck
gegrillten Wurzeln und Schupfnudeln
€27

Fastnachtskiechle
mit Apfelkompott und Vanillesauce
€10

Menü komplett € 45

**Alle Gerichte
können selbstverständlich auch
a la carte
bestellt werden**

VEGGIE Menü

- Winterrolle -
Knackiges Wintergemüse
und Glasnudeln im Reisblatt gewickelt
mit gebackenem Rotkohl,
Sesam und Johannisbeervinaigrette
€13

Gegrillte Austernpilze
mit Schwarzwurzeln in der Haselnusskruste,
Rosenkohl - Kartoffelstampf
und Senfvelouté
€23

Crêpes suzettes
€12

Menü komplett € 42

**Alle Gerichte
können selbstverständlich auch
a la carte
bestellt werden**

Fisch - Menü

Tempuragarnelen
mit Spicy BBQ - Sauce,
Grünpargel und Limettenbutter
€18

Skreifilet
mit allerlei Bohnen, Röstkartoffeln
und Sauce Beurre blanc
€30

Kokos-Milchreis
mit geschmorter Ananas
und Rumeis
€9

Menü komplett € 48

**Alle Gerichte
können selbstverständlich auch
a la carte
bestellt werden**

Dessert

Fastnachtskiechle mit Apfelkompott und Vanillesauce	10
Crêpes suzettes	12
Kokos-Milchreis mit geschmorter Ananas und Rumeis	9
...3 Macarons gehen immer...	6
Hausgemachtes Sorbet mit Schwips	9
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.