

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

Räucherforelle mit Bohnencreme,
gebackenen Schalotten, Lardo,
Kapern und Salbeibutter
16€

Zweierlei vom Kalb
-Filet und knusprig gebackenes Ragout-
mit Serrano und Walnuss, Grünspargel
und Käsespätzle
32

Beschwipstes Birnensorbet
9€

Menü komplett € 49

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

VEGGIE Menü

Salatherzen mit Avocado, Brotchips,
Parmesanflocken, Datteln und
Basilikumvinaigrette
14€

Gefüllte Kohlrabi mit jungem Gemüse,
gebeiztem Eigelb, Kerbelschaum
und Nudelrisotto mit Morcheln
25€

Pistaziencreme mit weißem Schokosorbet,
eingemachte Sauerkirschen
und gebackene Schokokrapfen
12€

Menü komplett € 45

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

Fisch - Menü

Gebratenes Saiblingsfilet
mit gegrillter Paprika,
Saurer Sahne und Bärlauchgaupen
16€

Steinköhlerfilet mit Kräuter-Senfkruste
Lauchgemüse,
Kartoffelpüree mit viel viel Butter,
gebackenem Knoblauch
und getrockneten Kirschtomaten
28€

Gebratenes Vanilleeis
mit marinierten Heidelbeeren
9€

Menü komplett € 48

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

Unser Pfalz - Menü

Löwenzahnsalat
mit gepökelten Schweinebäckchen,
Linsen, Apfel
und Radieschenvinaigrette
15€

Strudel von Blut- und Leberwurst
mit Meerrettich, Rieslingkraut,
Kartoffelpüree und Preiselbeerjus
23€

Rostige Ritter
mit Rhabarber und Sauerrahmeis
10€

Menü komplett € 40

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

Dessert

Rostige Ritter mit Rhabarber und Sauerrahmeis	10
Gebratenes Vanilleeis mit marinierten Heidelbeeren	9
Pistaziencreme mit weißem Schokosorbet, eingemachte Sauerkirschen und gebackene Schokokrapfen	12
...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.