

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 Mittagmenü
€ 28

Wir akzeptieren nur EC Karten
und keine Kreditkarten!

VORSPEISEN

Salatherzen mit Avocado, Basilikumvinaigrette, Brotchips und Parmesanflocken	13
Spargelcremesuppe	9
Knusprig gebackener Kabeljau Salatspitzen, Sojamayo und Tomaten - Korianderdressing	14
Lauwarmer Meeresfrüchtesalat Pulpo, Garnelen und Calamaretti in Basilikumvinaigrette und Zitronenaioli	20
Unser Ei Benedict Pochiertes Landei auf geräuchertem Lachsfilet, getrüffelter Hollandaise und mariniertem jungem Spinat	17
Gebratene Blutwurst mit Walnusskrokant vom Ritzmannhof mit frischem Meerrettich, marinierten Linsen und Gewürzapfelchutney	
	als Vorspeise 14
	als Hauptgang 19

Hauptgerichte

Ravioli gefüllt mit Ziegenfrischkäse von der Queichheimer Meckerei, mit gebratenem Spargel und weißem Tomatenschaum	23
Unser Jägerschnitzel Rahmschnitzel vom Maibock aus der Keule mit Röstspeck, Pilzen, Spätzle vom Brett und kleinem Salat	26
Maischollenfilet mit Spitzkohl, Speckkrusteln, Rissoléekartoffeln und Meerrettichschaum	27
Kalbsmedaillon Escoffier mit Ragout von Artischocken, Kalbszunge, Champignons und Kartoffelkrapfen	30
Lachssteak im Smoker gegrillt mit Stangenspargel vom Martinshof und neue Kartoffeln	32

Wir bieten unsere Hauptgerichte
gerne auch als kleinere Portionen an.
Wir berechnen dann 1,50 weniger.

Dessert

Rostige Ritter mit Rhabarber und Sauerrahmeis	10
Derb saftiger Schokokuchen mit Vanilleeis	9
Hausgemachtes Sorbet mit Schwips	9
Mascarponecreme mit Hollerblütenessenz, frischen Erdbeeren und Crumble von weißer Schokolade und Cashewkernen	10
Kleine Käseauswahl mit Feigensenf und Nüssen	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, Schwefeldioxyde 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, Glutenthaltiges 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 glutenthaltiges 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.