

## Frühling

### 1. Menü

*Strauchtomatencremesuppe*

\*\*\*

*Medaillons vom Schwein mit Pilzrahmsoße,  
Kartoffelgratin und frischem Gemüse der Saison*

\*\*\*

*Rote Beerengrütze mit Vanilleeis*

\*\*\*

### 2. Menü

*Gebratener Ziegenkäse*

*mit Salbei und Parmaschinken auf Ruccolasalat*

\*\*\*

*Tafelspitz mit Frankfurter Grüner Soße  
und Salzkartoffeln*

\*\*\*

*Duett von der Valrhona Schokolade  
mit marinierten Früchten*

\*\*\*

### 3. Menü

*Gratinierte Artischocken mit Rucola,  
Parmaschinken und altem Balsamico*

\*\*\*

*Lammrücken mit Tomaten-Kräuterkruste auf Neue Kartoffeln  
und Paprikagemüse*

\*\*\*

*Mangogrütze mit Joghurteis / Mango-Chili-Grütze*

\*\*\*

#### 4. Menü

*Ziegenfrischkäsepraline mit Aprikosen und Wildkräutersalat*

\*\*\*

*Schaumsuppe von Siebenkräutern mit Buttercroutons*

\*\*\*

*Gebratene Lachstranchen mit Blattspinat  
und Butterkartoffeln*

\*\*\*

*Crème Brulée*

\*\*\*

#### 5. Menü

*Carpaccio vom Wildwasserlachs mit Spargelsalat  
und Limonenvinaigrette*

\*\*\*

*Schaumsuppe von weißem Spargel mit Buttercroutons*

\*\*\*

*Gegrillte Maispoulardenbrust mit Gnocchi  
und Frühlingsgemüse*

\*\*\*

*Vanilleeis mit marinierten Erdbeeren*

\*\*\*

#### 6. Menü

*Melonenkaltschale mit gebratenen Garnelen*

\*\*\*

*Gebratene Dorade auf Frühlingsgemüse*

\*\*\*

*Gebratene Kalbsmedaillons mit Bärlauchrisotto/ Pfifferlingrisotto  
und Schalottenjus*

\*\*\*

*Erdbeertiramisu*

\*\*\*

## Sommer

### 1. Menü

*Gurken-Buttermilchkaltschale mit Krabben*  
\*\*\*

*Maispoulardenbrust auf Sommergemüse  
mit Thymiankartoffeln*  
\*\*\*

*Topfenmousse mit marinierten Waldbeeren*  
\*\*\*

### 2. Menü

*Carpaccio vom Weidenrind mit gebratenen Pfifferlingen  
und Rucolasalat*  
\*\*\*

*Gegrillte Schweinemedallions mit grüner Pfefferrahmsoße,  
Gemüse der Saison und Rosmarinbratkartoffeln*  
\*\*\*

Nachtsch Variation im Glas  
*Panna Cotta*  
\*

*Hausgemachtes Tiramisu*  
\*

*Mousse von Weißer- und Zartbitterschokolade  
mit frischen Früchten*  
\*\*\*

### 3. Menü

*Vitello tonnato*  
*Kaltes Kalbfleisch mit Thunfisch, Kapern Sauce und frischem Baguette*  
\*\*\*

*Gebratener Zanderfilet auf Perlgraupenrisotto und Weißweinschaum*  
\*\*\*

*Erdbeer-Prosecco-Süppchen mit Zitronensorbet*  
\*\*\*

#### 4. Menü

##### Gemischter Vorspeisenteller

Gegrillter Scampi, Rindcarpaccio,  
Mozzarella-Tomaten, Vitello tonnato,  
gegrilltes Gemüse und  
Rucolasalat mit gehobeltem Parmesan  
\*\*\*

##### Saltimbocca alla Romana

Kalbschnitzel mit Parmaschinken und Salbei,  
dazu knusprige Rosmarinbratkartoffeln und frisches Gemüse  
\*\*\*

*Panna Cotta mit marinierten Erdbeeren*

\*\*\*

#### 5. Menü

*Thunfisch-Carpaccio mit geriebenem Ingwer und Avocado*  
\*\*\*

*Aufgeschäumte Parmesansuppe mit Parmaschinken*  
\*\*\*

*Blutorangensorbet aufgefüllt mit Prosecco*  
\*\*\*

*Rinderfilet in Burgundersoße*  
mit Kartoffelgratin und jungem Gemüse  
\*\*\*

*Vanilleeis mit marinierten Erdbeeren*

\*\*\*

Herbst/Winter

1. Menü

*Kalbsconsomme mit Kräuterflädle*  
\*\*\*

*Loup de Mer auf Rote Bete-Risotto*  
\*\*\*

*Granatapfeltörtchen auf Thymian-Butterbiskuit mit Honigkresse*  
\*\*\*

2. Menü

*Schwarzwurzelcremesuppe*  
\*\*\*

*Gebratene Entenbrust auf Orangensoße  
mit glacierten Kaiserschoten und Kartoffelgratin*  
\*\*\*

*Cassata Eis mit frischen Früchten*  
\*\*\*

3. Menü

*Feldsalat mit warmen Speckwürfeln,  
Himbeerdressing und Croutons*  
\*\*\*

*Maispoulardenbrust mit Wurzelgemüse  
und Kartoffelgnocchi*  
\*\*\*

*Apfelstrudel mit Vanilleeis*  
\*\*\*

#### 4. Menü

*Rote Beete-Carpaccio mit gebeiztem Lachs,  
Feldsalat und Meerrettichcreme*

\*\*\*

*Kürbisschaumsuppe*

\*\*\*

*Geschmorte Kalbsbäckchen mit Kräuterpüree  
und Wurzelgemüse*

\*\*\*

*Punchbirne mit Schokoladeneis*

\*\*\*

#### 5. Menü

*Gebratene Wachtelbrust auf Kürbis-Sellerie-Chutney  
mit mariniertem Feldsalat*

\*\*\*

*Landente auf Rotkohl  
mit Kartoffelklößen und Preiselbeeren*

\*\*\*

*Pflaumenröster mit Walnusseis und Vanillesoße*

\*\*\*

#### 6. Menü

*Feldsalat mit Cranberry  
und Walnuss*

\*\*\*

*Hirschrücken mit Honig-Nuss-Kruste,  
Rosenkohl und Schupfnudeln*

\*\*\*

*Schokoladen-Soufflé mit flüssigem Kern und Vanillesoße*

\*\*\*



## 7. Menü

*Duett vom Label Rouge Lachs mit Feldsalat  
und Whiskysoße*

\*\*\*

*Petersiliencremesüppchen*

\*\*\*

*Gebrautes Rinderfilet auf getrüffeltem Selleriepüree  
und Thymiankartoffeln*

\*\*\*

*Lebkuchen Panna Cotta mit Walnusseis*

\*\*\*



**Restaurant im Herrenhaus**  
Betreiber: Sarbjit Multani  
Hof Hausen vor der Sonne 1  
(an der Reifenberger Straße)  
65719 Hofheim am Taunus

Telefon: 0 6192 - 92 21 100  
info@restaurant-im-herrenhaus.de  
www.restaurant-im-herrenhaus.de

Durchgehend warme Küche  
bis 1 Stunde vor Schluss.

### **Öffnungszeiten**

**April bis 30. September**

Montag: 12.30 - 22.00 Uhr

Dienstag - Sonntag: 10.00 - 23.00 Uhr

**Oktober bis 31. März**

Montag - Sonntag: 11.00 - 22.00 Uhr