

Hofbräu Herbstkarte 2025

Vorspeise

 **Waldpilzsuppe** 6.5
cremig, mit
frischem Baguette
(A,G)

Fischmarkt-Platte 26.0
Filet von Scholle, Lachs, Dorsch & zwei Garnelen
auf Gurken-Fenchel-Gemüse, Pernod-Hummer Sauce
& Kartoffelgratin
(1,2,B,C,D,G)

Kalbsleber (rosa) 21.0
an Apfel-Zwiebelgemüse,
Kartoffelstampf und einem Rösti
(A,C,G)

“Ferkelpfanne” 18.9
Spanferkel, Biersauce, Senf,
mit Sauerkraut & Kartoffelstampf
(4,7,D,G)

Hirschbraten 23.0
mit Preiselbeer-Birnenjus,
Wirsinggemüse in Rahm & Spätzle
(4,7, C, G)

Orange-Spritz 7.0
Italienischer Bitterlikör mit Prosecco,
Soda & einer Kugel Carte D´Or Sorbet Orange
(G)

Dessert

SHLEMMEN WIE DAHEIM

 **SPANFERKEL SATT**
18,90
JEDEN DIENSTAG



 **SPARE RIBS SATT**
18,00
JEDEN MITTWOCH


HOFBRÄU
AN DER WILHELMSHÖHE
— LINGEN —