

# Unsere Weinempfehlungen

## „Spargelstecher“ Riesling, 2015, trocken

Weingut Meyerhof, Rheinhessen

Rassig, spritziger Riesling

0,25l 6,40 € / 0,75l 18,40 €

## Silvaner, 2017

Weingut Sommerach, Franken

Frisch und feinduftig

0,25l 6,90 € / 0,75l 19,20 €

## Riesling, 2016, trocken

Weingut J.Ohlig, Rheingau

Rund und harmonisch, wenig Säure

0,25l 7,60 € / 0,75l 22,00 €

## Grauer Burgunder, 2016, trocken

Weingut Meyerhof, Rheinhessen

0,25l 6,90 € / 0,75l 19,20 €

## Rivaner, 2017, trocken

Weingut Hubertushof, Mosel

0,25l 7,20 € / 0,75l 20,90 €

## Chardonnay, 2016, feinherb (halbtrocken)

Weingut Meyerhof, Rheinhessen

0,25l 7,20 € / 0,75l 20,90 €

## Suppen

### **Klassische Spargelcremesuppe**

mit Sahnehaube

4,90 €

### **Hoopter Hochzeitssuppe**

mit Fleischklößchen, Eierstich und Spargel

5,40 €

## Vorspeisen

### **„Bunter Spargelsalat“**

Grüner und weißer Spargel mit Kirschtomaten,  
gerösteten Kernen und Pesto, dazu Baguette

6,90 €

### **Löscher's Spargelspitzensalat**

mit Erdbeeren, Champignons und Frühlingszwiebeln, dazu Baguette

6,40 €

### **Cremiges Spargelragout**

in einer Blätterteigpastete

8,90 €

### **Feine Spargelquiche**

an Blattsalaten (vegetarisch)

6,90€

### **Schweineschnitzel „Wiener Art“**

*mit Pommes Frites und gemischtem Salatteller*

13,90 €

### **Schlemmerpfanne „Hofcafe“**

*drei Schweinefiletmedaillons mit frischem Spargel und Champignons,  
dazu Bratkartoffeln und Sauce á la Hollandaise*

18,90 €

### **Feines Roastbeef vom Weiderind**

*mit knusprigen Bratkartoffeln, hausgemachter Remoulade und Salatbeilage*

13,50 €

### **Matjes nach Hausfrauen Art**

*mit knusprigen Bratkartoffeln und Salatbeilage*

12,50 €

### **Hoopter Pannfisch**

*gebratenes Fischfilet mit Dijon-Senfsauce,  
dazu Gurkensalat und Bratkartoffeln*

16,50 €

### **Zanderfilet auf der Haut gebraten**

*auf Pfannengemüse mit Butterkartoffeln*

16,90 €

# taufreischer Spargel

1 Pfund Spargel als Tellergericht  
oder Spargel soviel Sie mögen,  
Sie haben die Wahl:

Purer Genuss

16,50 € / 21,50 €

mit Rührei

18,00 € / 21,50 €

mit Wacholderkochschinken

19,50 € / 23,50 €

mit Katenschinken

20,50 € / 24,50 €

mit paniertem Schweineschnitzel

20,50 € / 24,50 €

mit Medaillons vom Schweinefilet

21,50 € / 25,50 €

mit norwegischem Lachsfilet

23,50 € / 27,50 €

mit Zanderfilet

23,50 € / 27,50 €

zu allen Spargelgerichten servieren wir  
zerlassene Butter und / oder Sauce á la Hollandaise  
sowie Petersilienkartoffeln

## Spargelspezialitäten

### **Grüner Spargel mit norwegischem Räucherlachs**

auf Kartoffelpuffer mit Kräuterdip

16,50 €

### **Steinpilz-Tortellini (vegetarisch)**

mit gebratenem Spargel (grün & weiß)

Pesto und Parmesan

13,90 €

### **Spargelrisotto (vegetarisch)**

mit grünem und weißem Spargel,  
frischen Kräutern, Erbsen und Parmesan

12,90 €

### **Spargeltoast**

2 Toast mit Kochschinken, Tomaten, Sauce a la Hollandaise und Parmesan

13,90 €

Unseren Gästen mit Allergien und Unverträglichkeiten, reichen wir gerne eine Karte mit den verwendeten Allergenen in unseren Speisen. Bitte sprechen Sie uns an.

## Dessert des Monats

*Helles und dunkles Mousse au chocolat  
auf Rhabarberkompott*

*5,40 €*

*Schauen Sie auch in unsere Eiskarte  
oder genießen Sie unsere frischen Waffeln und Crêpes.*

*ÜBRIGENS, sind wir auch der ideale Ort  
für Ihre Veranstaltung !*

*Ob Geburtstag, Hochzeit oder Betriebsfest, Ihre Gäste werden sich  
wohl fühlen und Sie können sorglos mitfeiern !*

*In unserem Gasträum, dem „Heuboden“, bewirten wir Sie mit einem  
ansprechenden Büfett oder auch gerne mit einem ausgewählten Menü.*

*Der Heuboden bietet Platz für bis zu 50 Personen.*

*Für Abendveranstaltungen, gerne auch mit Tanz, steht Ihnen auch das gesamte  
Cafe zur Verfügung.*

*Geschlossene Gesellschaften, ganzjährig  
ab 15 bis 150 Personen.*

*Bitte sprechen Sie uns an,  
wir beraten Sie gerne !*