

ERBENHOFER SPEISEKARTE

Erbenhofer Menu

VORSPEISEN / STARTERS

Carpaccio vom Bodensee-Weiderind — 16,90 €

Gewürzöl · gehobelter Parmesan · Honig-Senf-Mayonnaise · Wildkräuter

Carpaccio of Bodensee pasture-raised beef

spiced oil · parmesan shavings · honey mustard mayonnaise · wild herbs

Melonen-Mango-Salat — 13,50 €

Kresse · Ziegenkäse · frische Kräuter · Vinaigrette

Melon and mango salad

cress · goat cheese · fresh herbs · vinaigrette

Rotgarnelen in Knoblauchöl — 16,90 €

Risoni · Chilinode · Pinienkerne · Rucola

Red prawns in garlic oil

risoni · hint of chili · pine nuts · arugula

SUPPE / SOUP

Spinatcremesuppe — 10,00 €

cremiges Ei · Knoblauch · Sour Cream

Spinach soup

creamy egg · garlic · sour cream

ERBENHOFER SPEISEKARTE

Erbenhofer Menu

HAUPTSPEISEN / MAIN COURSES

Rosa Rinderfilet vom Bodensee-Weiderind — 180 g - 37,50 €

Rösti · Zuckerschote · Kohlrabi · rote Pfeffersoße

Medium roasted tenderloin from Bodensee pasture-raised beef

rösti · snow peas · turnip · red pepper sauce

Schellfisch mit Petersilienhaube — 28,00 €

Karotten-Hummus · Senfsößchen · Pak Choi

Haddock with parsley crust

carrot hummus · mustard sauce · pak choi

Tranchen von der Kikok-Huhnbrust — 26,00 €

Pasta · Lauch · Parmesanschaum · Kräuterseitlinge

Sliced Kikok chicken breast

pasta · leek · parmesan foam · king oyster mushrooms

Kalbsschnitzel mit halbem Pfund Spargel — 34,00 €

Salzkartoffeln · braune Butter oder hausgemachte Sauce Hollandaise

Veal schnitzel with half a pound of asparagus

boiled potatoes · brown butter or homemade Hollandaise sauce

ERBENHOFER SPEISEKARTE

Erbenhofer Menu

THÜRINGER KLASSIKER / THURINGIAN CLASSICS

Erbenhofer Rinderroulade — 27,00 €

fruchtiges Rotkraut · Thüringer Kloß · Senfjus

Erbenhofer beef roulade

fruity red cabbage · Thuringian potato dumpling · mustard jus

Wildgulasch aus heimischen Wäldern — 25,00 €

Pilze · Karotte · Thüringer Kloß · Preiselbeeren

Game goulash from local forests

mushrooms · carrot · Thuringian potato dumpling · lingonberries

VEGETARISCH / VEGETARIAN

Halbes Pfund Spargel — 18,00 €

Salzkartoffeln · braune Butter oder hausgemachte Sauce Hollandaise

Half a pound of asparagus

boiled potatoes · brown butter or homemade Hollandaise sauce

Hausgemachte Gnocchi — 21,00 €

Portobello-Pilz · Schnittlauch · Rote-Bete-Espuma · getrocknete Tomaten

Homemade gnocchi

portobello mushroom · chives · beetroot espuma · sun-dried tomatoes

Gerösteter Blumenkohl — 20,00 €

cremigies Kartoffelpüree · rote Zwiebel · grüner Apfel · Joghurt · Walnusskerne · Gurke

Roasted cauliflower

creamy potato purée · red onion · green apple · yoghurt · walnuts · cucumber

ERBENHOFER SPEISEKARTE

Erbenhofer Menu

DESSERTS

Erdbeer-Trilogie — 11,00 €

Parfait · Espuma · Mousse

Strawberry trilogy

parfait · espuma · mousse

Passionsfruchtsorbet — 11,00 €

Sabayon · Vanille · Crunch

Passion fruit sorbet

sabayon · vanilla · crunch

Erbenhofer Pâtisserie-Törtchen — 9,50 €

saisonale Kreation · Espresso

Erbenhofer patisserie tartlet

seasonal creation · espresso

Käseauswahl vom Affineur Hofmann — 16,00 €

vier Sorten · hausgebackenes Brot · Feigensenf · Trauben

Selection of cheeses from affineur Hofmann

four varieties · house-baked bread · fig mustard · grapes

ERBENHOFER MENÜ

ERBENHOFER MENU

Genießen Sie drei Gänge aus unserer aktuellen Speisekarte
und stellen Sie sich Ihr Menü ganz nach Ihrem Geschmack zusammen.

*Enjoy three courses from our current menu
and create your own selection.*

Vorspeise · Hauptgang · Dessert — 50,00 €

Starter · Main Course · Dessert — 50,00 €