

Unsere Weinempfehlungen zum Spargel

„Spargelzeit“ Riesling, 2021, trocken

Weingut Meyerhof, Rheinhessen

Rassig, spritziger Riesling

0,25l 7,20 € / 0,75l 19,80 €

Silvaner, 2020, trocken

Winzer Sommerach, Franken

Frisch und feinduftig

0,25l 7,60 € / 0,75l 21,50 €

Grauer Burgunder, 2020, trocken

Weingut Meyerhof, Rheinhessen

Weißwein mit weichen grünen, fruchtigen Aromen

0,25l 7,40 € / 0,75l 21,00 €

Grüner Veltliner, 2020, trocken

Weingut Pfaffl, Niederösterreich

Spritzig und feinfruchtig

0,25l 7,80 € / 0,75l 22,00 €

Rosé, 2020, feinherb

Weingut Meyerhof, Rheinhessen

Fruchtig, frisch und ausgewogen in Restsüße und Säure

0,25l 7,40 € / 0,75l 21,00 €

Suppen

Löscher's Spargelcremesuppe

mit Sahnehaube

6,00 €

Hoopter Hochzeitssuppe

mit handgedrehten Fleischklößchen, Eierstich und Löscher's Spargel

6,50 €

Vorspeisen

Bunter Spargelsalat

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

8,00 €

Löscher's Spargelspitzensalat

mit Erdbeeren, Champignons und Frühlingszwiebeln, dazu Baguette

7,50 €

Cremiges Spargelragout

Grüner und weißer Spargel mit Champignons
in einer Blätterteigpastete

9,50 €

Feine Spargelquiche

mit Spargel, Tomaten und Käse
an Blattsalaten (vegetarisch)

9,00€

Hausgemachte Antipasti

Bunter Teller, mit eingelegter Paprika, Zucchini, Möhren, Pilzen,
Oliven und getrockneten Tomaten

mit Baguette und Aioli

10,00€

Schweineschnitzel „Wiener Art“
mit Pommes Frites und einem gemischtem Salatteller
17,50 €

Schlemmerpfanne „Hofcafe“
Drei Schweinefiletmedaillons mit frischem Spargel und Champignons,
dazu Bratkartoffeln und Sauce Hollandaise
19,50 €

Hausgemachtes Sauerfleisch
mit Bratkartoffeln, hausgemachter Remoulade und Salatbeilage
16,00 €

Feines Roastbeef, rosa gebraten
mit knusprigen Bratkartoffeln, hausgemachter Remoulade und Salatbeilage
17,50 €

3 Matjesfilet nach Hausfrauen Art
mit knusprigen Bratkartoffeln und Salatbeilage
15,00 €

Hoopter Pannfisch
Lachs-, Zander- und Rotbarschfilet gebraten mit Dijon-Senfsauce
dazu hausgemachter Gurkensalat und Bratkartoffeln
20,50 €

Lachsfilet mit Olivenkruste gratiniert
an bunten Blattsalaten mit hausgemachtem Balsamicodressing,
Röstinchen & Rieslingsauce
19,00 €

Löscher's taufreischer Spargel aus eigenem Anbau

1 Pfund oder soviel Sie mögen.
Sie haben die Wahl.

Spargel mit Rührei
21,00 € / 27,00 €

Spargel mit Isermanns Kochschinken
23,00€ / 29,00 €

Spargel mit Isermanns Katenschinken
24,00 € / 30,00 €

Spargel mit paniertem Schweineschnitzel
23,50 € / 29,50 €

Spargel mit Medaillons vom Schweinefilet
25,00 € / 31,00 €

Spargel mit norwegischem Lachsfilet
28,00 € / 34,00 €

Spargel mit gebratenem Zanderfilet
27,00 € / 33,00 €

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

Spargelspezialitäten

Grüner Spargel mit norwegischem Räucherlachs
auf hausgemachtem Kartoffelpuffer
dazu Kräuterdip
18,00 €

Steinpilz-Tortellini (vegetarisch)
mit gebratenem grünem und weißen Spargel
hausgemachtem Pesto und Parmesan
17,00 €

Spargelrisotto (vegetarisch)
mit grünem und weißem Spargel,
frischen Kräutern, Erbsen und Parmesan
17,00 €

Spargeltoast
2 Toast mit Isermann's Kochschinken
Tomaten & Sauce Hollandaise
mit Parmesan überbacken
18,00 €

Gebratener grüner und weißer Spargel
auf Melonen Carpaccio mit gebackenem Feta und Hollandaise
17,00 €

Dessert

Panna Cotta

auf Rhabarber-Erdbeer-Grütze

5,50 €

Frisch gebackener Crêpes mit heißen Himbeeren

und Creme Vanilla Eis

6,50 €

Rote Grütze

mit Creme Vanilla Eis und Sahnetupfer

4,50 €

Saltet Kirschmichel

Salziges Karamell-Eis mit Kirschkompott & Kuchenstreusel

5,00 €

Eiskaffee / Eisschokolade

4,60 €

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

Regionalität und Herkunft sind uns wichtig.

Wir verwenden in unserer Küche viele Produkte aus heimischer Landwirtschaft und regionalem Anbau.

Unsere eigenen Erzeugnisse, wie Spargel, Erdbeeren und Himbeeren, sind dabei besonders hervorzuheben.

Von Fischer Grube aus Hoopte kommen unsere Fischspezialitäten, die wir bei Brunch und Büfett anbieten.

Von unserem Schlachter Isermann aus Kirchgellersen beziehen wir unseren Schinken, Sauerfleisch, Kochschinken, Pastrami und Hausmachermettwurst, aber auch Wildspezialitäten.

Unsere hervorragende Grützwurst kommt von Schlachter Dierksen aus Hanstedt; Heiß geliebt mit Apfelmus aus Elbsdorfer Äpfeln, die uns von Hof Heerens geliefert werden.

Von der Landkäserei Fehling in Mover beziehen wir verschiedene Frischkäse, Käse und Quark für unser Frühstücksbüfett.

Kartoffeln für unseren Hofladen kommen aus Gehrden vom Hof Wöckner und unsere Kartoffeln im Restaurant liefert täglich, frisch geschält Bauer Peters aus Luhdorf.

Eier aus Freilandhaltung in Fliegenberg, werden geliefert von „Heilight“ / Familie Speer.

Unsere Weißweine sind von lang befreundeten Winzerfamilien aus Rheinhessen.

Alle diese Produkte und viele regionale Spezialitäten mehr, bekommen Sie in unserem Hofladen auch für Zuhause.

Frauenfrühstück

Dienstag –Freitag

9.00 bis 11.30 Uhr

Cafe-Zeit

Dienstag bis Sonntag

13.30 bis 18.00 Uhr

Hausgemachte Kuchen und Torten

Eisbecher, Waffeln und Crêpes

Spargelbüfett

Dienstag, Mittwoch und Donnerstag

ab 18.30 Uhr

Unser Spargel in allen Variationen!

Desserts mit Löschers Erdbeeren

Restaurant

Dienstag bis Sonntag

11.30 bis 14.00 Uhr

18.00 bis 21.00 Uhr

Gerne richten wir auch Ihre Familienfeier aus.

Auf unserem Heuboden bieten wir festliche Menüs oder Büfetts von

15- 60 Personen an.

Sprechen Sie uns an,

wir beraten Sie gerne ausführlich.