



Die Landgaststätte
HOF GIMBACH



Allergeninformation

Liebe Gäste,

auch für unsere Gäste, die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind, möchten wir jederzeit gute Gastgeber sein.

Daher erhalten Sie sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen und Getränken verwendeten allergenen Zutaten

Wir halten für Sie eine separate Allergen- Dokumentation vor.

Fragen Sie unsere Mitarbeiter im Service.



Unser Hofbuffet

Vorneweg

Frankfurter Kräutersuppe
Handkässalat
Tafelspitzcarpaccio mit grüner Sauce
Heringssalat mit Äpfeln in Sahnesauce
Hausgemachter Pellkartoffelsalat
Salatauswahl mit Dressingvariationen
Brotauswahl und Landbutter

Hauptsache

Hausgemachte Bauernbratwurst
auf Apfelweinsauerkraut
Lammkeule in Rotwein geschmort
Gratinierter Nudel-Gemüseauflauf
Nusskartoffeln
Gemüseauswahl

Hinterher

Hausgemachte Beerengrütze
mit Vanillesoße
Apfelweincreme

ab 20 Personen € 39,80 p. P.



Festtagsbuffet

Vorneweg

Erbsen-Minzsuppe
Räucherlachs, Garnelen und geräucherter Heilbutt mit Dijonnaise
Reichhaltiges Salatbuffet
Gemüseterrine
Gegrillte mediterrane Gemüse

Hauptsache

Schweinefilet mit Steinchampignons in Rahm
Bachsaiblingsfilet auf Tomatenragout
Entenkeule in Orangen-Thymiansauce
Vegetarisch gefüllte Zucchini mit Kräuterschmand
Kartoffelgratin, Wildreis
Marktfrische Gemüse

Hinterher

Eistorte
Obstkorb
Kleine Käseauswahl

ab 20 Personen € 49,80 p. P.



Grillbuffet

Vorneweg

Auswahl von Gartensalaten
Gegrillte mediterrane Gemüse
Hausgemachter Pellkartoffelsalat
Nudelsalat

Brotkorb mit Salzbutter

Frisch vom Grill

Hähnchenkeule
Gimbacher Apfelweinsteak
Rumpsteaks in Kräutermarinade
Spare Ribs
Bauernbratwurst
Maiskolben
Rosmarinkartoffeln
Grüne Sauce, Kräuterquark, Mango-Chili-Dip

Hinterher

Mousse von Zartbitter-Schokolade
Salat von saisonalen Früchten

ab 30 Personen € 42,90 p. P.



Hausgemachte Begrüßungshäppchen

Variation von Quiches (auch vegetarisch)

Preis pro Stück € 2,00

Mindestabnahme 20 Stück

Kleine Gimbi- Spezialitäten im Gläschen

Tomaten mit Mozzarella

Forellenfilet auf Linsencocktail

Grüne Soße mit Ei

Rindfleisch- Meerrettich- Salat

Handkässalat

Preis pro Stück € 2,90

Mindestabnahme 10 Stück pro Sorte



Vorspeisen

Bunter Wildkräutersalat
mit Blattsalaten, gerösteten Pinienkernen und Brotchips € 6,20

Linsensalat mit geräucherter Forelle
und Sahnemeerrettich € 7,50

Rosa gebratene Roastbeefröllchen mit Ei, Frischkäse
und Schnittlauch gefüllt, dazu Cipriani Sauce € 9,50

Aus dem Suppentopf

Apfelweincremesuppe mit Rosmarin-Croutons € 5,20

Rinderkraftbrühe mit Grießkloß und Gemüse € 5,20

zu allen Suppen servieren wir Stangenweißbrot



Hauptgerichte

Iberico Schweinebäckchen in Rotwein- Schokosoße
mit Bandnudeln € 18,70

Kalbstafelspitz mit Apfelwein-Meerrettichsauce,
dazu Risoleekartoffeln € 21,50

Rinderfiletsteak mit grüner Pfefferrahmsauce
und Kartoffelgratin € 29,90

Geschmorte Entenkeule mit Orangen-Thymiansauce
und Kartoffelstampf € 19,90

Gebratenes Lachsfilet an Safransauce
mit Wildreis € 19,50

Vegan

Buchweizenpfannkuchen mit saisonaler Füllung € 12,50

Dessert

Zwei Kugeln veganes Johannisbeersorbet
mit frischen Früchten € 5,80

Grießflammerie mit Gewürzkirschen € 5,50

Himbeermousse auf weißer Schokoladensauce € 6,20

Tarte Tatin mit Quitteneis (ab 10 Portionen) € 6,90