

Herzlich Willkommen
im

HOFGARTEN
RESTAURANT

Warme Wände, ein schönes Holzinventar,
liebevolle Aura, warme Lichtakzente – das ist
unser Restaurant: zeitlos und charmant! Und auch
der Sommergarten weiß gekonnt zu überzeugen und
zu begeistern: Heiligenhafens Altstadt zeigt sich
hier von seiner besten Seite. Im Sommer, umgeben
von der bunten Pflanzenwelt und unter
schattenspendenden Bäumen, kann man es sich im
Garten einfach gut gehen lassen – ob bei einem
kühlem Bier oder Wein, bei einer Kleinigkeit zum
Essen. Und wenn es etwas Größeres sein soll, ist
man im Restaurant – Hofgarten – ebenfalls an der
richtigen Adresse: Modernes Kochen trifft auf
traditionelle deutsche Küche.

Wir wünschen Ihnen viel Freude und einen entspannten
Aufenthalt bei uns.

Ihre Gastgeber im Hofgarten, Heiligenhafen

Menü

VORSPEISE

Holsteiner Kartoffelsuppe mit Chorizo & Baguette - 7,50€

Hausgemachte Tomatensuppe mit Croutons und Baguette - 7€

Carpaccio vom Rind mit Rucola & Parmesan - 14€

Matjes-Tatar mit Rote-Bete auf Salat - 14€

Frischer Gurkensalat mit Zwiebeln in Essig-Öl Dressing und Dill - 6€

Rote-Bete-Tatar mit Feta, Granatapfel & Walnüssen auf Salat - 14€

Ofencamembert mit karamellisierten Walnüssen, Preiselbeeren & Baguette - 13€

Frischer Salat mit Honig-Balsamico-Vinaigrette - 8€

Ein Hauch aus Arins Heimat - Fattoush Salat mit Minze, Granatapfeldressing, knusprigem Brot und Sumak - 13€

Gegrillte Garnelen mit Knoblauchdip und Baguette - 13€

Guten Appetit!

HOFGARTEN
RESTAURANT

Menü

HAUPTSPEISE

Allgäuer Käsespätzle mit Schmorzwiebeln, Bergkäse &
Zwiebelrostbraten - 29€

Argentinisches Rumpsteak (250g) mit Rosmarinkartoffeln,
Salatbeilage & Pfefferrahmsoße - 29€

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffelstampf,
Preiselbeeren & Gurkensalat - 28€

Schweinemedallions mit Pfeffersauce, Rosmarinkartoffeln
& Salatbeilage - 23€

Traditionelle hausgemachte Rinderroulade mit Rotkohl &
Kartoffelstampf - 23€

Caesar Salat mit Hähnchenstreifen, Parmesan & Croûtons - 19€

Hähnchensteak mit Grillgemüse, Rosmarinkartoffeln &
hausgemachter Pfeffersoße - 23€

Hofgarten-Teller mit Hähnchensteak, Schweinemedallion,
Rinderleber und Schweinerückensteak, Grillgemüse,
Rosmarinkartoffeln & Pfefferrahmsoße - 29€

Menü

HAUPTSPEISE

Schweineschnitzel mit Pfefferrahmsauce und
Kartoffelstampf - 21€

Hähnchensteak Mediterran überbacken mit Feta, Oliven,
Tomaten und Gouda, dazu Kartoffelstampf und
Gurkensalat - 24€

Cordon Bleu vom Schwein auf Sauce Hollandaise mit
Kartoffelstampf & Gurkensalat - 22€

Rinderleber mit gerösteten Zwiebeln, Kartoffelstampf und
Apfelmus - 24€

Schnitzel Milanese mit Linguine und Tomatensauce - 23€

Pasta

Linguine mit Hähnchenstreifen, Rucola, Cherrytomaten &
Parmesan in Sahnesauce - 23€

Linguine in Sahnesauce mit Rucola, Cherrytomaten &
Parmesan auf Rinder-Carpaccio - 26€

Linguine mit Garnelen in Sahnesauce mit Rucola,
Cherrytomaten & Parmesan - 25€

Menü

Fisch

Heiligenhafener Scholle vom Kutter mit Bratkartoffeln,
Speckwürfeln & Gurkensalat - 26€

Lachsfilet auf Kartoffelstampf mit Grillgemüse - 25€

Matjesteller Hausfrauenart mit Bratkartoffeln - 22€

Hofgarten-Fischteller - Lachs, Zander und Scholle mit
Bratkartoffeln, Remoulade & Gurkensalat - 31€

VEGETARISCH

Allgäuer Käsespätzle mit Schmorzwiebeln, Bergkäse &
Gurkensalat - 18€

Auberginenschnitzel gegrillt oder überbacken auf Salat mit
Tomatensauce, Parmesan und Rosmarinkartoffeln - 20€

Linguine mit Rucola, Cherrytomaten, Parmesan in
Sahnesauce - 18€

- Aufpreis von 3 Euro für Umbestellung auf Bratkartoffeln -

Guten Appetit!

HOFGARTEN
RESTAURANT

Menü

FÜR DIE LÜTTEN

Hausgemachte Chicken Filets mit Kartoffelstampf - 13 €

Linguine mit Tomatensoße - 9€

Schweineschnitzel mit Kartoffelstampf und Bratensauce - 14€

DESSERT

Crème Brûlée mit saisonalen Früchten - 7€

Rote Grütze mit Vanille-Eis und saisonalen Früchten - 9€

Vanille-Eis mit Baileys und saisonalen Früchten - 11€

Kaiserschmarrn mit Vanilleeis und Apfelmus - 13€

Crêpe mit Schokoladencreme und Banane gefüllt - 9€

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Bei Fragen zu Zusatzstoffen und Allergenen fragen Sie unser Personal.

Guten Appetit!

HOFGARTEN
RESTAURANT

Menü

SOFTDRINKS

Coca Cola, Fanta, Sprite, MezzoMix, Zero	0,2L 3,70 0,4L 4,90
St. Michaelis Still Prickelnd	F1 0,25L 3,40
St. Michaelis Still Prickelnd	F1 0,75L 7,80

SÄFTE & SCHORLEN

Apfel, Rhabarber,	0,2L 2,90
Sauerkirsche, Banane, KiBa	0,4L 4,90

HAUSGEMACHTE BIO-LIMOS

	0,5L
Ingwer-Minze-Limette	6,90
Himbeer-Zitrone	6,90

Menü

SPRITZIGES

Hofgarten Spritz mit Gin	0,2L 8,90
Aperol Spritz	0,2L 8,90
Lillet Wildberry	0,2L 8,90
Limoncello Spritz	0,2L 8,90
Wildberry alkoholfrei	0,3L 6,90

TEE

grüner, schwarzer oder fruchtiger Tee	3,90
---------------------------------------	------

WACHMACHER

Kaffee	3,50
Espresso	2,70
Capuccino	3,90

Menü

BIER VOM FASS

	0,3L		0,5L
Krombacher Pils	3,90		5,80
Krombacher Dunkel	3,90		5,90
Alster	3,90		5,80

FLASCHENBIER

	0,3L		0,5L
Weizenbier von Erdinger			15,80
hell, dunkel, alkoholfrei, kristall			
Krombacher alkoholfrei	3,90		

Menü

SPIRITUOSEN

Sambuca

Ramazotti

Grappa

Limoncello

Baileys

Jägermeister

Helbing

Jubi

Akvavit

je 2 cl | 3,50

Ouzo

Prinz Fein-Brennerei seit 1886

Alte Williams-Christbirne 41%

Alte Marille 41%

Alte Haselnuss 41%

je 2 cl | 4,90

Bacardi Cola

4 cl | 9

Havanna Cola

4 cl | 9

Gin Tonic

4 cl | 9

Jack Daniels + Cola

4 cl | 9

HOFGARTEN
RESTAURANT