

Vorspeisen

Knoblauchbrot	€ 4,70
Blattsalat mit gebackenem Ziegenkäse auf Pumpernickel	€ 9,50
Feldsalat mit Kartoffeldressing und Croûtons wahlweise mit Speck	€ 8,90
mit Gänseleber	€ 11,90
Rindercarpaccio mit marinierten Waldpilzen	€ 15,50
Black Tiger King Prawns vom Grill in Knoblauchbutter (3 Stück)	€ 16,50

Suppe

Kürbiscremesuppe	€ 7,50
Kartoffelcremesuppe mit Speck oder gebratener Blutwurst	€ 7,50

Salate

kleiner gemischter Salat	€ 5,50
Bunter Salatteller	
- mit Putenbruststreifen	€ 13,50
- mit gebratenen Rindersteakstreifen	€ 15,50
- mit gebratenem Lachs	€ 14,90
- mit gebratenem Lachs und Scampis	€ 16,90
- mit gebratenen Scampis	€ 18,90
Wahlweise mit Balsamico- oder Joghurtdressing	

Vegetarisch/Vegan

Gemüseteller mit Kartoffelgratin und Sauce Hollandaise	€ 15,00
Zucchini Spaghetti mit Kirschtomaten und gerösteten Pinienkernen	€ 14,50

Fleisch

Medaillons vom Iberico Schwein mit Spätzle und sautierten Waldpilzen	€ 23,90
Hirschgulasch mit Rotkohl und Kartoffelklößen wahlweise mit Apfelmus oder Preiselbeeren	€ 25,50

Fisch

Fischvariation vom Zander, Lachs und Scampi auf Champagnerkraut mit Kartoffelgratin	€ 25,90
---	---------

Steaks

Entrecôte	200g	€ 22,50
	250g	€ 25,00
Rumpsteak	200g	€ 23,90
	250g	€ 26,50
Filetsteak	200g	€ 30,50
	250g	€ 36,50

Wahlweise mit:

Pommes Frites, Kartoffelecken, Bratkartoffeln mit Speck, oder einer Folienkartoffel mit Kräuterquark sowie ein kleiner gemischter Salat mit Balsamico- oder Joghurtdressing, Marktgemüse oder Blattspinat

Zu allen Steaks reichen wir hausgemachte Kräuterbutter.

Zusätzlich bieten wir an:

Gebratene Waldpilze	€ 8,00
Pfeffersauce, Champignonrahmsauce, Sauce Hollandaise	à € 3,00

Dolle Knolle

Hallerhofkartoffel mit Sauce Hollandaise, Blattspinat und Käse überbacken	€ 8,90
Gemüsekartoffel mit Sauce Hollandaise, frischem Gemüse und Käse überbacken	€ 9,90
Chefkartoffel mit Schinkenstreifen und Champignons, Sauce Hollandaise und Käse überbacken	€ 9,90
Floridakartoffel mit gebratenen Putenbruststreifen, Sauce Hollandaise, Ananasstückchen und Käse überbacken	€ 10,90
Reiterkartoffel mit Schweinelendchen, Sauce Hollandaise und Käse überbacken	€ 11,90
Gourmetkartoffel - mit gebratenem Lachs, Sauce Hollandaise	€ 12,50
- mit gebratenen Scampis und Lachs, Sauce Hollandaise	€ 13,00
- mit gebratenen Scampis, Sauce Hollandaise	€ 14,80
Countrykartoffel mit Rindersteakstreifen, Zwiebeln und Speck, Sauce Hollandaise	€ 14,90

Elsässer Flammkuchen

- mit Zwiebeln und Speck	€ 8,20
- mit Zwiebeln, Speck und Käse überbacken	€ 8,80
- mit Gemüse und Käse überbacken	€ 8,20
- mit Räucherlachsstreifen	€ 10,50
- mit Äpfeln, Calvados und Vanilleeis	€ 9,20

Dessert

Bratapfel mit Vanillesauce und Preiselbeeren	€ 5,50
Crème brûlée	€ 6,50
Zwetschgenragout mit Zimt-Pannacotta	€ 7,90
Geeister Espresso mit Whiskysabayone	€ 8,50
Kaiserschmarrn mit Vanilleeis	€ 9,50
Waffel pur	€ 3,00
Waffel mit Vanilleeis, heißen Kirschen und Sahne	€ 6,50
Krokantwaffel mit Haselnusseis, Eierlikör, Krokant und Sahne	€ 9,50

Unsere Mövenpick Eissorten

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Stracciatella, Walnuss, Haselnuss, Zitrone, Gebrannte Mandel, Espresso-Krokant, Amarena Kirsch	pro Kugel	€ 2,00	
Sahne € 0,70	Eierlikör € 2,50	Heiße Kirschen	€ 2,50
Schokoladen-, Karamell- oder Erdbeersauce pro Portion		€ 1,50	

Weitere Aktionen auf dem Hallerhof

JEDEN DONNERSTAG

Reibekuchen

3 Reibekuchen mit Apfelmus	€ 6,90
3 Reibekuchen mit Rübenkraut	€ 6,90
3 Reibekuchen mit Lachs	€ 11,90

SPEISENKARTE

**Eine ganz knusprig gebratene Gans
mit Apfelrotkohl, Rosenkohl, Maronen,
Sauce und Kartoffelklößen
Inklusive einer Flasche Rotwein
2019/20 Hallerhof Cabernet Sauvignon
Frankreich, trocken
für 4 Personen zum Preis von € 130,00**

Gänsekeule € 26,50

Gänsebrust € 28,50

**jeweils mit Kartoffelklößen, Apfelrotkohl, Rosenkohl,
Maronen und Sauce**

**Jede weitere Flasche Cabernet Sauvignon kostet
0,75l € 22,90 / 0,5l € 16,00 / 0,2l € 6,50**

Öffnungszeiten Oktober bis Dezember 2021

Mittwoch

12:00 bis 22:30 Uhr (Küche 12:00 bis 20:30 Uhr)

Donnerstag, Freitag und Samstag

12:00 bis 23:00 Uhr (Küche 12:00 bis 21:00 Uhr)

Sonntag

12:00 bis 22:30 Uhr (Küche 12:00 bis 20:30 Uhr)

Montag und Dienstag Ruhetag

**www.hallerhof.de
info@hallerhof.de**

Tel. 02271-52901