

HOFER ESSBAR

RESTAURANT – KOCHSCHULE – CATERING – EVENTS IN DER PASSAGE



SPEISE – UND GETRÄNKEKARTE

WEIN DES MONATS

ROTWEIN

2014 AUFWIND, Cuvée – Cabernet Sauvignon, Saint Laurent –
Weingut Hensel / Pfalz, Deutschland
60 % Cabernet Sauvignon / 40 % Saint Laurent

Der Wein hat eine dichte purpurrote Farbe.
Am Anfang ist dieser Cuvée kühl und jung mit ausgeprägten Noten von
Paprika. Am Gaumen ist er fruchtig, mit Noten von dunklen Kirschen,
saftigen Zwetschgen, Räucherspeck und einem Hauch von rotem Pfeffer.
Kraftvoll und geschmeidig, wohl ausbalanciert,
zeigt es sein ganzes Potenzial.

Die anfangs etwas temperamentvollen Tannine sollte man im Glas etwas
Zeit an der Luft gönnen, damit sie sich schön eingliedern können.
Im Abgang beerig und süffig ist dies ein wunderbarer und leckerer
Wein, der mit seinem individuellem Geschmack eine feine Abwechslung
im Wein-Einerlei bietet.

Schmeckt gut zu: pfeffrigen Gerichten, Kirschen, Pflaumen, und Speck und >
Käsegerichten

13,5 % Alkohol 5,2 g/l Säure 6,2 g/l Restzucker

0,1 6,20 0,2 11,00 Fl. 37,50

APERITIF

Entnehmen Sie bitte unserer Speise und Getränkekarte,
die letzten zwei Seiten dieser Speisekarte.

NEU

Moscow Mule 6,50

mit Vodka, Limette, Minze, Icecubes, Ingwerbeer, (Limonade leicht scharf)

Wir nehmen keine Kreditkarten, gern aber EC-Cash-Karten.

info@hofer-essbar.de www.hofer-essbar.de



HOFER ESSBAR

RESTAURANT - KOCHSCHULE - CATERING - EVENTS IN DER PASSAGE



SUPPEN

Topinambur-Pastinakensuppe mit Roter Bete und Lauchöl 2 10	6,50
Unser leckerer Belugalinseneintopf mit Mettenden vom Naturmetzger 10 14	12,50
♦ Kleine Portion	8,50

SALATE

Landsalate mit Kernen, Kräutern und Sprossen 2 7	8,50
♦ mit Maispouardenbrust	14,50
♦ mit gebratenen Riesengarnelen 1 5	19,50
Feldsalat mit geräucherter Entenbrust und Apfelchutney 2 9 12 14	15,50

UNSER GEWINNERSALAT

Bratkartoffelsalat mit mariniertem Kalbstafelspitzscheiben in Gemüse vinaigrette und Schnittlauch Crème fraîche 2 7 10 12	16,50
--	-------

VORSPEISEN

Eifeler Ziegenfrischkäse im bergischem Schinkenmantel gebraten 2 10 12 14 mit Birnen-Linsen Salat	13,50
Rindercarpaccio von der Naturmetzgerei Hennes mit Champignons, Bergkäse und Limetten-Trüffel vinaigrette	12,50
oder „de Luxe“ mit Riesengarnelen 1 2 5	18,50
Jakobsmuscheln & Scampis mit Hibiskussalz gebraten. Salbeibutter und Zuckerschotenpüree und geröstetem Knoblauch 2 5 13	18,50
<u>Kölsche Tapas</u> 4 kleine Reibekuchen mit:	15,50
♦ Kölscher Kaviar und Röstzwiebeln 1 6 14	
♦ Mett mit Öllisch	
♦ geräucherter Lachs mit Senf-Dill-Sauce 1 2 14	
♦ Matjesfilet mit Dillrahm 2 4	

HOFER ESSBAR
RESTAURANT – KOCHSCHULE – CATERING – EVENTS IN DER PASSAGE



FLAMMKUCHEN DES MONATS

Steckrübe | Birne | geräucherter Entenbrust 1 | 2 | 5 | 14 14,50

PASTA PASTA PASTA

Ravioli gefüllt mit Kürbis und Maronen in Walnußpistou 1 | 2 | 3 | 17 14,50

Tagliatelle in Hummerrahmsauce mit gebratenen Riesengarnelen 1 | 2 | 1 | 5 22,50

HAUPTGÄNGE

UNSER GEWINNERSALAT

Bratkartoffelsalat mit mariniertem Kalbstafelspitzscheiben
in Gemüse vinaigrette und Schnittlauch Crème fraîche 2 | 10 | 12 16,50

ZWEIERLEI VOM HIRSCH | 3 | 8 | 10

Medaillon vom Hirschkalb & Ragoût mit Rosenkohl und Butterspätzle 23,50

Halbe Bauernente mit Rübengemüse, Maronen 1 | 3 | 8 | 10
und gebratenen Semmelknödeln 19,50

Zanderfilet auf der Haut gebraten
auf Champagnerkraut und roter Kartoffel-Schnittlauch-Crème | 2 | 1 | 4 | 1 | 7 | 10 20,50

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken 1 | 3 | 12
mit lauwarmen Kartoffelsalat und Preiselbeeren 21,50

NIEDERTEMPERATUR GEGARTES

Geschmorte Rinderbacken mit Pilzgeröstl und Selleriepüree 2 | 10 18,50
- in trockenem Rotwein und Kräutern sehr langsam geschmort -

HOFER ESSBAR

RESTAURANT - KOCHSCHULE - CATERING - EVENTS IN DER PASSAGE



DESSERTS

Crème Brûlée ² ³	5,50
Schokoladen-Mascarpone Trifle mit Lebkuchen ¹ ² ³	7,50
Topfenschmarrn mit Zwetschgenröster ² ³	7,50
Flammkuchen mit dreierlei Rohmilchkäse, Walnüssen, ,Portweifeigen ² ⁷	7,50

ROHMILCHKÄSE

Vacherin Mont d'Or mit unserem Chutney und Schwarzbrot ¹ ² ⁹	8,50
---	------

DIGESTIF

Grappa Nonino, Aversa, Ramazotti, Wodka 2 cl	3,90
Cognac Remy Martin 2 cl	5,00
Cognac Courvoisier 2 cl	3,90
Brandy Cardenal Mendoza 2 cl	5,20
Waldhimbeergeist/Ziegler 2 cl	6,50

NEUE ALLERGENE VERORDNUNG

Auf unserer Speisekarte finden Sie die aufgeführten Allergene mit Nummern.

Die Erklärung zu den Nummern finden Sie hier!

1 Gluten	8 Schalenfrüchte
2 Milch / Lactose	9 Sesam
3 Eier	10 Sellerie
4 Fisch	11 Lupine
5 Krebstiere	12 Senf
6 Soja	13 Weichtiere
7 Erdnüsse	14 Schwefeldioxid / Sulfine

Wir nehmen keine Kreditkarten, gern aber EC-Cash-Karten
info@hofer-essbar.de www.hofer-essbar.de

HOFER ESSBAR
RESTAURANT - KOCHSCHULE - CATERING - EVENTS IN DER PASSAGE



.... wußten Sie schon.....???

VERANSTALTUNGEN - EVENTS - KOCHKURSE

WEIHNACHTSFEIER 2016

Haben Sie schon etwas geplant?

**Fragen Sie nach unseren Weihnachtsmenüs..
wir haben noch Termine frei ..
Feiern in der Neumarktpassage
von 12 - 120 Gästen ...**

KOCHEVENTS ABENDS IM HOFER?

Fragen Sie uns!

**Besuchen Sie mit Arbeitskollegen, Freunden
oder Verwandten einen Gruppen-Kochkurs im Hofer.**

Fragen sie hier nach!

Unter www.hofer-essbar.de

finden Sie unsere Themen!!

ABENDS FEIERN WIE AUF EINER PIAZZA !!

...hier in der Passage

**Menüs an der vielleicht längsten Tafel Kölns oder als Flying
Buffet oderganz nach Ihren Wünschen**

- bis zu 200 Personen

Fordern Sie uns!

HOFER ESSBAR

RESTAURANT - KOCHSCHULE - CATERING - EVENTS IN DER PASSAGE



MENU Dezember 2016

Apéritif

„Hibiskus“ Hibiskusblüte, aufgefüllt mit Prosecco 6,50

oder

„Bellini,, Pfirsichsaft aufgefüllt mit unserem Prosecco 6,50

MENU

Topinambur-Pastinakensuppe 2 | 10

mit Roter Bete und Lauchöl

und

Feldsalat mit geräucherter Entenbrust und Apfelchutney 2 | 9 | 12 | 14



Halbe Bauernente mit Rübengemüse, Maronen 1 | 3 | 8 | 10

und gebratenen Semmelknödeln

oder

Zanderfilet auf der Haut gebraten

auf Champagnerkraut und Kartoffel-Schnittlauch-Crème 2 | 1 | 4 | 10



Schokoladen-Mascarpone Trifle mit Lebkuchen 1 | 2 | 3

oder

Vacherin Mont d'Or mit unserem Chutney und Schwarzbrot 1 | 2 | 9

Menupreis 4 Gänge 42,50 (Suppe, Vorspeise, Hauptgang, Dessert)

Menupreis 3 Gänge 35,50 (mit Suppe, Hauptgang, Dessert)