

HOZO

BAR BISTRO RESTAURANT

Unsere Küchenzeiten für Sie

MONTAG – SAMSTAG

12:00 Uhr-14:00 Uhr

18:00 Uhr -21:30 Uhr

SONNTAG & FEIERTAGS

18:00 Uhr – 20:30 Uhr

Speisekarte

Vorspeisen & Salate

Gezupfter Blattsalat der Saison

Rohkost / Sprossen / Croûtons ^{1/3/10} € 7,50

„Crépinette“ Birnen-Speck-Pfannenkuchen

Feldsalat / Walnüsse / Granatapfeldressing ^{1/3/8/9/10} € 12,50

Caesar Bowl

Anchovis-Parmesan-Dressing
krosser Bacon / Brotcroûtons ^{1/3/4} € 12,50

Vitello Tonnato

Thunfisch-Mayonnaise / Kapern / Sardellen
konfierte Tomaten / Baguette / Butter ^{4/7/10} € 13,50

Salat Fit Bowl

Gemüse-Quinoa / Linsen / Couscous / Sesam / Kichererbsen
Leinsamen geschrotet / gezupfte Salate / Champignons
Radieschen / Rohkost / Sprossen / Croûtons € 13,50

mit Ziegenkäse € 17,50

oder gebratene Hühnerbruststreifen € 18,50

oder rosa gebratene Roastbeefscheiben ^{9/10} € 18,50

Die Salate bekommen Sie wahlweise mit:

Honig-Senf-Dressing

oder Aceto-Balsamico

oder Granatapfel-Dressing

Suppen

Strauchtomaten-Suppe

Basilikumschmand / Edelpilze-Crostini ^{1/3/7} € 7,50

Hokkaido-Kürbiscreme

geröstete Kernen / Tandoori / Vanille ⁸ € 7,80

Consommé mit Waldpilzen

kleine Gemüse Maultaschen ^{9/10} € 8,50

Pasta und mehr

Chili con Carne

krosser Bacon / Creme fraîche / Baguette ^{9/10} € 11,50

Klassischer Flammkuchen

Schinkenwürfel / Zwiebeln / Creme fraîche / Schnittlauch ^{1/7} € 11,80

Mediterraner Flammkuchen

Tomate / Zwiebeln / Oliven / Creme fraîche
Rucola / Parmesan ^{1/7} € 12,50

Pasta „Bolognaise“

Hackfleisch-Tomatensauce / Rucola
geriebener Parmesan ^{9/10} € 12,50

Tagliatelle „con zucca e noci“

Pesto / Kernen / Kürbis
Wirsingstreifen / Tomaten / Parmesan ^{1/3/7/8} € 16,50

Pasta Linguine in Sahnesauce

gebratene Hähnchenbruststreifen / Balsamico
rote Zwiebeln / Apfelspalten / Blattspinat ^{1/3/7} € 17,50

Hauptspeisen

HOZO – Burger

Sesambun / Rindfleischpatty 180g / Chunky-Salsa
Cheddarkäse / Zwiebelconfit / Ratatouille / Medi-Dip
Steak-House Pommes ^{1/3/7} € 17,50

Kröstchen vom Jungschweinrücken

in der Semmelkruste gebacken / Pilzsauce / Frühlingslauch
Bratkartoffeln *oder* Steak-House Pommes
kleiner Beilagensalat ^{1/3/12} € 18,50

Geschmorter Kalbsschaukelbraten

Rotweinsauce / Rahmwirsing / Kartoffelschaum ^{7/9/10} € 19,80

Karree vom Duroc-Schwein 250g

Thymian-Kräuterbutter / Feigen-Senf-Jus
Kürbis-Kartoffelstampf / Spitzkohlgemüse ^{7/9/10} € 20,50

Glaciertes Norwegisches Lachsfilet

Parmesanschaum / Limetten
feines Gemüse / Kräuterrisotto ^{4/7/9/10} € 23,50

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust

Feigen-Pfeffersauce / Orangen-Fenchel-Rotkohl
Kartoffel-Soufflé ^{1/3/12} € 24,50

Rumpsteak vom Angus Rind 250g

Kräuterbutter / Rotweinglace / Tomaten-Thymianbohnen
Kräuter-Kartöfelchen aus dem Ofen ^{7/10/11}

€ 27,00

Rinderfilet 180g

rosa Beeren-Sauce / Kartoffel-Sellerie-Püree
Rotwein-Schalotten ^{7/9/10}

€ 34,00

Dessert

Affogato

Vanilleeis / Espresso / Sahne ⁷

€ 6,50

Warmes Schokoküchlein

marinierte Kirschen ^{1/3/5/7}

€ 8,50