Das FEST der SINNE

Gutshof-Schnitte “Zurück zu den Wurzeln“
Hausgebackenes Roggenbrot I Sour Cream
gereifte & geräucherte Rote Bete I Kräuter I Pinienkerne

Kürbiscremesuppe
mit Kräuterschmand I Kerne

Pasta “Trenette“
Matcha-Käsesauce I gebratene Chicoréesprossen I schwarzer Sesam
Meersalz I Crumble

Upgrade - wahlweise mit
gebratenem Saiblingsfilet von der Fischzucht Reese

Handmade Knödel-Pommes
Rosenkohl I Wurzelschmaus I würziger Apfeldipp

Upgrade - *wahlweise mit*
Paniertem Schnitzel von der Hirschkeule

“Dessert-Variation”
Mandeltarte I Zitronen-Gineis I Zwetschge im Gewürzsud

	Fleisch / Fisch	Veg.
Ganzes Menü – Ein Fest der Sinne (5-Gänge)	92,-	85,-
4 Schritte in die Welt der Aromen (Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert)	75,-	68,-
3 Phasen des Genusses (Suppe, Hauptgang, Dessert)	61,-	54,-

Starter & kleine Genüsse

Duett von Ente & Kürbis 17,-
geräucherte Barbarie-Entenbrust I Ravioli vom Hokkaidokürbis
Wurzelgemüse I Walnüsse I Nussbutter

Gutshof-Schnitte “Zurück zu den Wurzeln“
Hausgebackenes Roggenbrot I Sour Cream 14,-
gereifte & geräucherte Rote Bete I Kräuter I Pinienkerne

"Gutshof Salat" 10,-
Salatvariation I Honig-Balsamicodressing I Zupfcroûtons
Die Blattsalate stammen aus dem innovativen und nachhaltigen hydroponischen Anbau vom Oppershäuser Hof Severloh

Suppen

Oppershäuser Geflügelbrühe 12,-
mit Kräuter-Pfannkuchenstreifen I Gemüsewürfel

Kürbiscremesuppe 12,-
mit Kräuterschmand I Kerne
wahlweise mit Bündnerfleisch + 1,-

Wir sind für Sie da !

Bei Allergien und Änderungswünschen beraten wir Sie gern
und stellen Ihnen ein individuelles Menü zusammen.

Gutshof – Landküche

Gutshof Omelett 19,-
mit Zwiebeln I Speck I Tomaten I Parmesan I Bratkartoffeln I Kräuter
(auch vegetarisch möglich)

"Salat-Genuss"
Salatvariation I Honig-Balsamicodressing I Zupfcroûtons 10,-
Die Blattsalate stammen aus dem innovativen und nachhaltigen hydroponischen Anbau vom Oppershäuser Hof Severloh

Upgrade:	3 Garnelen	+6
	5 Garnelen	+9
	Fetakäse	+4

Gutshof-Feta-Schnitte „Zurück zu den Wurzeln“
Hausgebackenes Roggenbrot I Sour Cream 16,-
gereifte & geräucherte Rote Bete I Kräuter I Pinienkerne
Fetakäse

Dreierlei Käse - nach Tagesempfehlung - 17,-
Ciabatta I Kräuterbutter I Fruchtchutney I Olivenöl
karamellisierte Walnüsse I mit Grappa aromatisierte Früchte

Upgrade: Glas Wein nach Tagesempfehlung 0,1 l + 6,-

Gutshof - Plant based

Pasta "Trenette" 27,-
Matcha-Käsesauce I gebratene Chicoréesprossen I schwarzer Sesam
Meersalz I Crumble

wahlweise mit
gebratenem Saiblingsfilet von der Fischzucht Reese 35,-

- *Ursprungsqualität* - Nachhaltiger Fischzuchtbetrieb der Familie Reese in Schleswig-Holstein
Die Fische haben viel Platz in bestem Quellwasser, bekommen kontrolliertes Futter
und können gesund in Ruhe aufwachsen.

Handmade Knödel-Pommes 28,-
Rosenkohl I Wurzelschmaus I würziger Apfeldipp

wahlweise mit
Schnitzel von der Hirschkeule 35,-

Käsespätzle 27,-
Cafe de Paris Sauce I Blattspinat I gebackene Zwiebelringe

wahlweise mit
gebratener Maishähnchenbrust 33,-

Gutshof - Klassiker

"Wiener Schnitzel" 32,-
Paniertes Kalbsschnitzel I Bratkartoffeln I gemischter Salat

Upgrade:
Rahmsauce + 3,-
Pilzrahmsauce + 6,-

Gebackenes "Nutaaq" Kabeljaufilet 33,-
Senfsauce I Buttermöhren I Kartoffeltaler

Durch die optimierte *nachhaltige* "Nutaaq" Fischerei und Ihre schnelle und *schonende* Verarbeitung des Fischfilets, entsteht eine unverwechselbare Qualität.

Dessert

"Dessert-Variation" 14,-
Mandeltarte I Zitronen-Gineis I Zwetschge im Gewürzsud

“Gutshof Kreation“ 12,-
Creme Brûlée mit Latte-Macchiato-Eis

"Eis-Coretto" 8,-
Eine Kugel Vanille-Eis aufgegossen mit Coretto (Espresso & Grappa)
- wahlweise auch ohne Alkohol 7,-

CAFÉ GOURMAND

14,-

Ein vielfältiges Überraschungsdessert, serviert mit einer Tasse Espresso.

Eis- und Sorbetauswahl
pro Kugel je nach Tagesangebot 3,50

Hausgemachter Honigschnaps – Süßer Genuss aus eigener Herstellung

„Bärenfang“ 2cl 4,50

Kaffee-Empfehlung:

Baileys Kaffee -
Kaffee mit 2cl Baileys Irish Cream[1] 5,50

Unsere Dessert-Weinempfehlung:

Braida Moscato d´Asti 0,1 l 8,-
fruchtsüßer perlender Weißwein