

Das FEST der SINNE

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

Kürbiscremesuppe
mit Kräuterschmand | Kerne

Pasta "Trenette"
Matcha-Käsesauce | gebratene Chicoréesprossen | schwarzer Sesam
Meersalz | Crumble

Upgrade - wahlweise mit
gebratenem Saiblingsfilet von der Fischzucht Reese

Handmade Knödel-Pommes
Rosenkohl | Wurzelschmaus | würziger Apfeldipp

Upgrade - wahlweise mit
Paniertem Schnitzel von der Hirschkeule

"Dessert-Variation"
Mandeltarte | Zitronen-Gineis | 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 | Ravioli vom Hokkaidokürbis
Wurzelgemüse | Walnüsse | Nussbutter

Gutshof-Schnitte "Zurück zu den Wurzeln"

14,-

Hausgebackenes Roggenbrot | Sour Cream
gereifte & geräucherte Rote Bete | Kräuter | Pinienkerne

"Gutshof Salat"

10,-

Salatvariation | Honig-Balsamicodressing | Zupfcroûtons
Die Blattsalate stammen aus dem innovativen und nachhaltigen hydroponischen Anbau vom
Oppershäuser Hof Severloh

Suppen

Oppershäuser Geflügelbrühe

12,-

mit Kräuter-Pfannkuchenstreifen | Gemüsewürfel

Kürbiscremesuppe

12,-

mit Kräuterschmand | 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 | Speck | Tomaten | Parmesan | Bratkartoffeln | Kräuter
(auch vegetarisch möglich)

"Salat-Genuss"

10,-

Salatvariation | Honig-Balsamicodressing | Zupfcroûtons

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“

16,-

Hausgebackenes Roggenbrot | Sour Cream
gereifte & geräucherte Rote Bete | Kräuter | Pinienkerne
Fetakäse

Dreierlei Käse - nach Tagesempfehlung -

17,-

Ciabatta | Kräuterbutter | Fruchtchutney | Olivenöl
karamellisierte Walnüsse | mit Grappa aromatisierte Früchte

Upgrade: Glas Wein nach Tagesempfehlung 0,1 l

+ 6,-

Gutshof - Plant based

Pasta "Trenette" 27,-

Matcha-Käsesauce | gebratene Chicoréesprossen | schwarzer Sesam
Meersalz | 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 | Wurzelschmaus | würziger Apfeldipp

wahlweise mit

Schnitzel von der Hirschkeule 35,-

Käsespätzle 27,-

Cafe de Paris Sauce | Blattspinat | gebackene Zwiebelringe

wahlweise mit

gebratener Maishähnchenbrust 33,-

Gutshof - Klassiker

"Wiener Schnitzel" 32,-

Paniertes Kalbsschnitzel | Bratkartoffeln | gemischter Salat

Upgrade:

Rahmsauce + 3,-

Pilzrahmsauce + 6,-

Gebackenes "Nutaaq" Kabeljaufilet 33,-

Senfsauce | Buttermöhren | Kartoffeltaler

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

Dessert

"Dessert-Variation" 14,-
Mandeltarte | Zitronen-Gineis | 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 Cream¹ 5,50

Unsere Dessert-Weinempfehlung:

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