

Das FEST der SINNE

Süß-saurer Pfifferlingssalat
Frühlingszwiebel | luftgetrocknetes Wurzelgemüse
eingelegtes Kräuterei vom Oppershäuser Hof Severloh

Kichererbsen-Currycremesuppe
Sauerrahm | Dattel-Fetaragout

Tomatenrisotto
Blattspinat | Ofentomate | Peccorino | Pinienkerne

Upgrade - wahlweise mit
Forellenfilet in Kräuteröl konfiert

Sauerteig-Serviettenknödel
Rahmpfifferlinge | gebratenes Salatherz | Dörrobstdipp

Upgrade - wahlweise mit
gebratenes Schweinefilet, überbacken mit Bergkäse

„Dessert-Variation“
Offener Crêpe | marinierte Beeren | Vanillecreme | Johannisbeersorbet

	Fleisch	Fisch	Veg.
Ganzes Menü – Ein Fest der Sinne (5-Gänge)	95,-	92,-	87,-
4 Schritte in die Welt der Aromen (Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert)	77,-	76,-	69,-
3 Phasen des Genusses (Suppe, Hauptgang, Dessert)	60,-	59,-	54,-

Starter & kleine Genüsse

Crostini von der geräucherten Forelle "Aschau Teiche" 17,-
Auberginencreme | Wasabi | Garten-Kräuter-Cashewsalat

Süß-saurer Pfifferlingssalat 17,-
Frühlingszwiebel | luftgetrocknetes Wurzelgemüse
eingelegtes Kräuterei vom Oppershäuser Hof Severloh

"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

Kichererbsen-Currycremesuppe 12,-
Sauerrahm | Dattel-Fetaragout

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)

Upgrade: Gebratene Pfifferlinge +6

"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 Pinsa

17,-

Butter-Möhre | Peccorino | Sesam | Pfifferlinge

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

Tomatenrisotto 26,-
Blattspinat | Ofentomate | Peccorino | Pinienkerne

Upgrade - wahlweise mit:

Ursprungs-Forellenfilet in Kräuteröl konfiert 33,-

Sauerteig-Serviettenknödel 28,-
Rahmpfifferlinge | gebratenes Salatherz | Dörrobstdipp

Upgrade - wahlweise mit:

gebratenes Schweinefilet, überbacken mit Bergkäse 34,-

Duett von der Oppershäuser Kartoffel 27,-
Hausgemachte Pommes Frites | Herzoginkartoffeln
Sour Creme | süß-saure Schmorgurke | Möhrenpüree | Erbsen

Upgrade - wahlweise mit:

gebratene Maispouardenbrust 34,-

Gutshof - Klassiker

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

Upgrade:

Rahmsauce + 3,-

Pilzrahmsauce + 6,-

Gebratene Pfifferlinge + 9,-

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,-
Offener Crêpe | marinierte Beeren | Vanillecreme | Johannisbeersorbet

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

"Eis-Coretto" 8,-
Hausgemachtes 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