

Das FEST der SINNE

Zucchinitarte
kalt geräucherte Lachsforelle von den „Aschau Teichen“
Ofentomate I süß-saure Dillgurken

Kürbiscremesuppe
mit Pilzen I Sourcream

Pasta Paccheri
Gorgonzolasauce I Zuckerschoten I Erbsen I Walnüsse

Upgrade - wahlweise mit
gebratenem isländischem Lachsfilet

Nussbutter-Kartoffelkissen
Gemüsejus I Zwiebelschmelz I Rhadiccio I Spaghettikürbis I Kerne

Upgrade - wahlweise mit
geschmorten irischen Rinderbäckchen

„Dessert-Variation“
Mandeltarte I Zitronen-Ginsorbet I Zwetschge im Gewürzsud

	Fleisch	Fisch	Veg.
Ganzes Menü – Ein Fest der Sinne (5-Gänge)	95,-	96,-	88,-
4 Schritte in die Welt der Aromen (Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert)	76,-	77,-	69,-
3 Phasen des Genusses (Suppe, Hauptgang, Dessert)	59,-	60,-	53,-

Starter & kleine Genüsse

Zucchinitarte 17,-

kalt geräucherte Lachsforelle von den „Aschau Teichen“
Ofentomate | süß-saure Dillgurken

Ravioli vom Hokkaidokürbis 17,-

Nussbutter | Apfelchutney | luftgetrocknetes Wurzelgemüse | Feta

"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 Pilzen | Sourcream

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 Kräuterseitlinge +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,-

Wurzelgemüse | Spaghettikürbis | Grana Padano | Sesam | Kräuterseitlinge

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 Paccheri 26,-
Gorgonzolasauce | Zuckerschoten | Erbsen | Walnüsse

Upgrade - wahlweise mit:
gebratenem isländischem Lachsfilet 34,-

Geschmorter Spitzkohl 28,-
Cafe de Paris Sauce | Wurzelschmaus | Kräuterseitlinge

Upgrade - wahlweise mit:
rosa gebratenem Kalbsfilet mit Kräuterkruste 35,-

Nussbutter-Kartoffelkissen 27,-
Gemüsejus | Zwiebelschmelz | Rhadiccio | Spaghettikürbis | Kerne

Upgrade - wahlweise mit:
geschmorten irischen Rinderbäckchen 33,-

Gutshof - Klassiker

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

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

Mandeltarte | Zitronen-Ginsorbet | 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