Das FEST der SINNE

Gutshof Pinsa
Spinat-Ricottacreme I Rucola I Wachtelei

***

Cremige Polentasuppe
Linsen-Kartoffeltaler I Kürbiskerne

***

Pasta Trenette
Gorgonzolasauce I Walnüsse I Balsamico-Honigtrauben

Upgrade - wahlweise mit gebratenem isländischen Lachsfilet

***

Nussbraten
Gemüsejus I Glühweinrotkohl I Gebratene Klöße I Preiselbeer-Birne

Upgrade - *wahlweise mit* Hirschragout

***

Dreierlei Käse nach Tagesempfehlung
Fruchtchutney I mit Grappa aromatisierte Früchte I Walnüsse

***

"Dessert Variation"
Bratapfeltiramisu I Valrhona-Schokoladeneis I gerösteter Crêpe

	Fleisch	Fisch	Veg.
Ganzes Menü – Ein Fest der Sinne (6-Gänge)	99,-	99,-	89,-
4 Schritte in die Welt der Aromen (Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert)	76,-	77,-	71,-
3 Phasen des Genusses (Suppe, Hauptgang, Dessert)	60,-	61,-	55,-

Vorspeisen & Salate

Süß-saures Linsen-Gemüsetatar 17,-
Curry I weißes Bohnenpüree I Bressaola I geröstete Kerne I Kräutersalat

Unsere Highlight-Vorspeise:

Gutshof Pinsa 16,-
Spinat-Ricottacreme I Rucola I Wachtelei

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

Upgrade:	*3 Garnelen*	*+ 6,-*
	5 Garnelen	*+ 10,-*

Suppen

Oppershäuser Geflügelbrühe 12,-
mit Kräuter-Pfannkuchenstreifen I Gemüsewürfel

Cremige Polentasuppe 12,-
Linsen-Kartoffeltaler I Kürbiskerne

Wir sind für Sie da !

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

Gutshof - Plant based

Pasta Trenette 27,-
Gorgonzolasauce I Walnüsse I Balsamico-Honigtrauben

Upgrade - wahlweise mit:
Gebratenem isländischen Lachsfilet 35,-

- *Ursprungsqualität* - Ein glücklicher Fisch ist ein gesunder Fisch, also ein guter, ein schmackhafter Fisch. Für die Reinheit des Wassers ist die Verwendung von Chemie absolut verboten. Das Futter enthält keinerlei Gentechnik oder bedrohte Fischarten.

Nussbraten 29,-
Gemüsejus I Glühweinrotkohl I Gebratene Klöße I Preiselbeer-Birne

Upgrade - wahlweise mit:
Hirschragout 34,-

Süßkartoffel-Spekulatiuswaffel 27,-
Glasiertes Wintergemüse I Ahornsirup I Cafe de Paris Sauce

Upgrade - wahlweise mit:
„Butter Chicken“ Maispoularde in Curry-Kokosrahm 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" Bratapfeltiramisu I Valrhona-Schokoladeneis I gerösteter Crêpe	14,-
„Gutshof Kreation“ Creme Brûlée mit Latte-Macchiato-Eis	12,-
"Eis-Coretto" Hausgemachtes Eis aufgegossen mit Coretto (Espresso & Grappa)	8,-
- wahlweise auch ohne Alkohol	7,-
Dreierlei Käse - nach Tagesempfehlung - Fruchtchutney, mit Grappa aromatisierte Früchte, karamellisierte Walnüsse	17,-

CAFÉ GOURMAND

14,-

Ein vielfältiges Überraschungsdessert, serviert mit einer Tasse Espresso.

Hausgemachte 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:

2022	Sauvignon Blanc Sweetheart QbA Oliver Zeter Pfalz/ Deutschland	0,1 l	6,50