Das FEST der SINNE

Gutshof Pinsa
Blumenkohlpüree I Kräutersalat I Honig I Ziegenkäse

***

Curry-Ingwersuppe mit Sauerrahm

***

Pasta Trenette
Gorgonzolasauce I Walnüsse I Balsamico-Honigtrauben

Upgrade - wahlweise mit gebratenem isländischen Lachsfilet

***

Buchweizen-Blinis
mit Ahornsirup glasierter Rosenkohl Blumenkohl-Kartoffelpüree I Nüsse

Upgrade - *wahlweise mit* geschmortem Osso Bucco

***

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

***

"Dessert Variation"
Bratapfeltiramisu I Salted Caramel Honigeis 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

Italienischer Bressaola 17,-
Gemüserösti I Rote-Bete Salat I Rauchsalz

Unsere Highlight-Vorspeise:

Gutshof Pinsa 17,-
Blumenkohlpüree I Kräutersalat I Honig I Ziegenkäse

"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

Curry-Ingwersuppe 12,-
mit Sauerrahm

Upgrade - wahlweise mit:
gebratener Garnele +1,-

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,-

Buchweizen-Blinis 28,-
mit Ahornsirup glasierter Rosenkohl Blumenkohl-Kartoffelpüree I Nüsse

Upgrade - wahlweise mit:
vegetarischem Nussbraten 30,-

Upgrade - wahlweise mit:
geschmortem Osso Bucco 35,-

Süßkartoffel-Spekulatiuswaffel 27,-
Curry-Kokossauce I Glasiertes Wintergemüse I Ahornsirup

Upgrade - wahlweise mit:
„Butter Chicken“ Butter-Hähnchen in Curry-Kokosrahm 33,-

Gutshof - Klassiker

Geschmortes Hirschragout 32,-
Schmorsoße I Rotkohl I Preiselbeerbirne I gebratene Kartoffelklöße

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

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

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

Dessert

"Dessert-Variation" Bratapfeltiramisu I Salted Caramel Honigeis 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