

Feinschmecker Menü

Carpaccio von der Schmorgurke
Weimarer Ziebelkuchen, Büffel Bressaola, Kräuter, Pinienkerne

Steckrübencremesuppe
mit Schmand, eingelegter Daikon-Rettich

Gnocchi (vegetarisch)
Gorgonzolasauce, Walnüsse, Grünkohl, eingelegte Gewürzfeigen

wahlweise mit gebratenem Island-Lachsfilet

Knödel-Pommes Frites (vegetarisch)
in Ahornsirup glasierter Rosenkohl, Selleriepüree
Kresse, Orangen-Gewürzmajonnaise

wahlweise mit Strohschweinefilet im Speckmantel

Dreierlei Käse nach Tagesempfehlung
Fruchtchutney, mit Grappa aromatisierte Früchte,
karamellierte Walnüsse

"Dessert Variation"

Gebranntes Latte-Macciato-Baileysparfait, Nusskrokant
Zartbitter-Orangenpraline, Streusel-Knusperschnitte

	Fleisch	Fisch	Vegetarisch
Ganzes Menü	99,90 EUR	99,90 EUR	89,90 EUR
4-Gänge Menü (Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert)	76,50 EUR	77,50 EUR	72,50 EUR
3-Gänge Menü (Suppe, Hauptgang, Dessert)	62,00 EUR	63,00 EUR	57,00 EUR

Vorspeisen & Salate

Carpaccio von der Schmorgurke 15,75 EUR
Weimarer Zwiebelkuchen, Büffel Bressaola, Kräuter, Pinienkerne

Unsere Highlight-Vorspeise:

Gutshof Pinsa 16,75 EUR
Kürbis-Butterpüree, süß-saures eingelegtes Röstgemüse
"gebrannte" Camembertecken, Kürbiskerne

"Gutshof Salat" 9,50 EUR
Salatvariation, Honig-Balsamicodressing, Zupfcroûtons

Suppen

Kraftbrühe vom Oppershäuser Geflügel 13,50 EUR
mit Kräuter-Pfannkuchenstreifen, Gemüsebrunoise

Steckrübencremesuppe 13,50 EUR
Schmand, eingelegter Daikon-Rettich

Wir sind für Sie da !

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

Hauptgänge

Gnocchi (vegetarisch) 28,75 EUR
Gorgonzolasauce, Walnüsse, Grünkohl, eingelegte Gewürzfeigen

wahlweise mit
gebratenem Island-Lachsfilet 34,75 EUR

- *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.

Knödel-Pommes Frites (vegetarisch) 28,75 EUR
in Ahornsirup glasierter Rosenkohl, Selleriepüree
Kresse, Orangen-Gewürzmajonnaise

wahlweise mit
Strohschweinefilet im Speckmantel 33,75 EUR

- *Ursprungsqualität* - Das *Lübchiner-Strohschwein* ist auf dem Hof der Familie Roders an der Ostseeküste nur auf Stroh aufgewachsen. Es ist mit dem *1-Sternlabel* des Deutschen Tierschutzbundes ausgezeichnet, da die Tiere mehr Platz im Stall haben.

Duett vom Oppershäuser Hokkaidokürbis (vegetarisch) 28,75 EUR
Kräuter-Kartoffeltaler, Traubenjus, gebackener Porree

wahlweise mit
geschmorter Kalbshaxe 34,25 EUR

Gutshof-Klassiker

"Wiener Schnitzel" 32,75 EUR
Paniertes Kalbsschnitzel, Bratkartoffeln, gemischter Salat

wahlweise dazu

Rahmsauce 3,00 EUR

Champignons gebraten oder in Rahm 6,50 EUR

Gebackenes "Nutaaq" Kabeljaufilet 33,50 EUR
Senfsauce, Buttermöhren, Kartoffeltaler

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

Dessert

"Dessert-Variation"	14,75 EUR
Gebranntes Latte-Macchiato-Baileysparfait, Nusskrokant Zartbitter-Orangenpraline, Streusel-Knusperschnitte	
„Gutshof Kreation“	11,75 EUR
Creme Brûlée mit Latte-Macchiato-Eis	
"Eis-Coretto"	8,25 EUR
Hausgemachtes Eis aufgegossen mit Coretto (Espresso & Grappa)	
- wahlweise auch ohne Alkohol	7,25 EUR
Dreierlei Käse - nach Tagesempfehlung -	16,25 EUR
Fruchtchutney, mit Grappa aromatisierte Früchte, karamellisierte Walnüsse	
KÄSE & WEIN	
Zur Käseauswahl servieren wir Ihnen ein Glas Wein 0,1l	5,50 EUR

CAFÉ GOURMAND

13,75 EUR

Ein vielfältiges Überraschungsdessert, serviert mit einer Tasse Espresso.

Hausgemachte Eis- und Sorbetauswahl pro Kugel je nach Tagesangebot	3,50 EUR
---	----------

Kaffee-Empfehlung:

Baileys Kaffee - Kaffee mit Baileys Irish Cream ¹	5,50 EUR
---	----------

Unsere Dessert-Weineempfehlung:

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