

# Feinschmecker Menü

Gutshof Pinsa  
Selleriepüree, sautierter Spitzkohl, Kräuter, Feta

\*\*\*

Apfel-Gemüsecremesuppe  
Sauerrahm, Erdnuss, gebratene White Tiger Garnele

\*\*\*

Kartoffel-Parmesan-Gnocchi (vegetarisch)  
weiße Sherrysauce, Spitzkohl, rote süße Zwiebeln, Pinienkerne  
*wahlweise mit* gebratenem Zanderfilet

\*\*\*

Knödel-Pommes Frites (vegetarisch)  
Curry, Romanesco, Radicchio, Selleriepüree  
*wahlweise mit* Happy Hähnchenbrust

\*\*\*

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

\*\*\*

"Dessert Variation"  
Gebranntes Latte-Macciato-Baileysparfait, Nusskrokant  
Zartbitter-Orangenpraline, Streusel-Knusperschnitte

	Fleisch / Fisch	Vegetarisch
Ganzes Menü	99,90 EUR	89,90 EUR
4-Gänge Menü (Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert)	75,50 EUR	70,00 EUR
3-Gänge Menü (Suppe, Hauptgang, Dessert)	61,00 EUR	55,00 EUR

# Vorspeisen & Salate

Celler Rohe Roulade 16,50 EUR  
Weimarer Zwiebelkuchen, Salatherzen, Pinienkerne

## ***Unsere Highlight-Vorspeise:***

Gutshof Pinsa 14,75 EUR  
Selleriepüree, sautierter Spitzkohl, Kräuter, Feta

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

# Suppen

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

Apfel-Gemüsecremesuppe 12,75 EUR  
Sauerrahm, Erdnuss, gebratene White Tiger Garnele

## ***Wir sind für Sie da !***

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

# Hauptgänge

Kartoffel-Parmesan-Gnocchi (vegetarisch) 26,75 EUR  
weiße Sherrysauce, Spitzkohl, rote süße Zwiebeln, Pinienkerne

*wahlweise mit*  
gebratenem Zanderfilet 33,50 EUR

Knödel-Pommes Frites (vegetarisch) 27,75 EUR  
Curry, Romanesco, Radicchio, Selleriepüree

*wahlweise mit*  
Happy Hähnchenbrust 33,75 EUR

# Gutshof-Klassiker

Geschmortes Rehragout 33,50 EUR  
Rotweinsauce, Rotkohl, Preiselbeerbirne, Kartoffeltaler

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

*wahlweise dazu*

Rahmsauce 3,00 EUR

Pilzrahmsauce 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 - Fruchtchutney, mit Grappa aromatisierte Früchte, karamellierte Walnüsse	16,25 EUR
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 <sup>1</sup>	5,50 EUR
---	----------

### **Unsere Dessert-Weinempfehlung:**

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