

# Feinschmecker Menü

Carpaccio von Krügers Gemüseroulade  
Wirsing, Champignon, Karotte, Kohlrabi, Balsamico, Honig  
Pinienkerne, Camembert-Trüffelcreme, Kartoffelbrot

\*\*\*

Spargelcremesuppe  
mit Schmand, Buchweizen & grünem Spargel

\*\*\*

Mit Ofengemüse gefüllte Ochsenherztomate (vegetarisch)  
Bärlauchrahmsauce, Butter-Kartoffelstampf, schwarze Oliven

*wahlweise mit* gebratenem Kabeljau

\*\*\*

Linsen-Kartoffelroulade (vegetarisch)  
Cafe de Paris Sauce, Haselnuss, Blumenkohl-Erbsenpüree, gebratener Spargel

*wahlweise mit* gebratenem Schweinefilet

\*\*\*

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

\*\*\*

„Dessert Variation“  
Valrhona-Schokoladentarte, Zitonen-Apfelsorbet  
Nüsse, Limetten-Tee-Vinaigrette

	Fleisch/ Fisch	Vegetarisch
Ganzes Menü	99,90 EUR	89,90 EUR
4-Gänge Menü (Kalte Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert)	78,00 EUR	70,00 EUR
3-Gänge Menü (Suppe, Hauptgang, Dessert)	63,50 EUR	55,50 EUR

# Vorspeisen & Salate

Carpaccio von Krügers Gemüseroulade 15,50 EUR  
Wirsing, Champignon, Karotte, Kohlrabi, Balsamico, Honig  
Pinienkerne, Camembert-Trüffelcreme, Kartoffelbrot

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

Heidschnucken-Kartoffelravioli 18,75 EUR  
karamellisierter Spargel, Bärlauchrahm, Bergkäse

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

# Suppen

Kraftbrühe vom Oppershäuser Geflügel 13,25 EUR  
mit Kräuter-Pfannkuchenstreifen, Gemüsebrunoise

Spargelcremesuppe 13,50 EUR  
mit Schmand, Buchweizen, grünem Spargel

## ***Wir sind für Sie da !***

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

# Spargel

## - das weiße Gold der Heimat -

Portion Stangenspargel  
mit Sauce Hollandaise, zerlassener Butter  
Salzkartoffeln

24,75 Euro

*wahlweise mit*

paniertem Kalbsschnitzel	15,50 Euro
gebratenem Zanderfilet	14,50 Euro
Portion Rührei	7,50 Euro
Portion Schwarzwälderschinken	11,50 Euro

### ***Unser Wein des Monats:***

2021	Silvaner	0,75 l	35,00 Euro
	Weingut Feth	0,5 l	23,50 Euro
	feinherb	0,2 l	9,50 Euro
		0,1 l	4,75 Euro

# Hauptgänge

Mit Ofengemüse gefüllte Ochsenherztomate (vegetarisch) 28,75 EUR  
Bärlauchrahmsauce, Butter-Kartoffelstampf, schwarze Oliven

*wahlweise mit*  
Gemüse-Quiche 31,50 EUR

*wahlweise mit*  
gebratenem „Nutaaq“ Kabeljau 36,75 EUR

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

Gemüse-Bohnenbolognese (vegetarisch) 28,75 EUR  
Roter Camargue-Reis, flambierter Büffel-Mozzarella

*wahlweise mit*  
gebratener Maishähnchenbrust 34,75 EUR

Linsen-Kartoffelroulade (vegetarisch) 28,75 EUR  
Cafe de Paris Sauce, Haselnuss, Blumenkohl-Erbsenpüree, gebratener Spargel

*wahlweise mit*  
gebratenem Schweinefilet 36,75 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.

## Gutshof-Klassiker

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

Gebackenes Zanderfilet 33,25 EUR  
Senfsauce, Buttermöhren, Kartoffeltaler

# Dessert

„Dessert Variation“ Valrhona-Schokoladentarte, Zitonen-Apfelsorbet Nüsse, Limetten-Tee-Vinaigrette	14,50 EUR
„Gutshof Kreation“ Creme Brûlée mit Latte-Macchiato-Eis	11,75 EUR
"Eis-Coretto" Hausgemachtes Eis aufgegossen mit Coretto (Espresso & Grappa) - wahlweise auch ohne Alkohol	8,25 EUR 7,25 EUR
Dreierlei Käse - nach Tagesempfehlung - Fruchtchutney, mit Grappa aromatisierte Früchte, karamellisierte Walnüsse	16,25 EUR
<b>KÄSE &amp; WEIN</b> Zur Käseauswahl servieren wir Ihnen ein Glas Wein 0,1l	5,50 EUR

## **CAFÉ GOURMAND**

Ein vielfältiges Überraschungsdessert, serviert mit einer Tasse Espresso.	13,75 EUR
---	-----------

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

### **Kaffee-Empfehlung:**

Baileys Kaffee - Kaffee mit Baileys Irish Cream <sup>1</sup>	4,00 EUR
---	----------

### **Unsere Dessert-Weineempfehlung:**

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