

Das FEST der SINNE

Büffelmozzarella
gebackene Aubergine | Tomatenvariation | Bärlauchpesto

Spargelsamtsuppe
mit Kräutern | Sauerrahm | Kartoffelkuchen

Pasta Paccheri
Grana Padano | Oliventapenade

Upgrade - wahlweise mit Tomaten-Fischragout
Upgrade – wahlweise mit Gemüse-Nussbolognese

Blumenkohl-Kartoffeltörtchen
Bärlauch-Gorgonzolasauce | Gebratener bunter Spargel | Hirtenkäse | Kerne

Upgrade - wahlweise mit Cordon Bleu vom Maishähnchen

„Mille Feuille Aprikose & Kakao“
Creme | Sorbet | Crumble | Grappa

	Fleisch	Fisch	Veg.
Ganzes Menü – Ein Fest der Sinne (5-Gänge)	92,-	90,-	85,-
4 Schritte in die Welt der Aromen (Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert)	75,-	73,-	69,-
3 Phasen des Genusses (Suppe, Hauptgang, Dessert)	60,-	58,-	54,-

Starter & kleine Genüsse

Nuss-Kartoffelpraline Preiselbeercreme Schwarzwälder Schinken marinierte Kräuter	16,-
Büffelmozzarella gebackene Aubergine Tomatenvariation Bärlauchpesto	15,-
"Gutshof Salat" Salatvariation Honig-Balsamicodressing Zupfcroûtons Die Blattsalate stammen aus dem innovativen und nachhaltigen hydroponischen Anbau vom Oppershäuser Hof Severloh	10,-

Suppen

Oppershäuser Geflügelbrühe mit Kräuter-Pfannkuchenstreifen Gemüsewürfel	12,-
Spargelsamt-suppe mit Kräutern Sauerrahm Kartoffelkuchen	12,-

Wir sind für Sie da !

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

Gutshof - Landküche

Gutshof Omelett

mit Zwiebeln | Speck | Tomaten | Parmesan | Bratkartoffeln | Kräuter
(auch vegetarisch möglich)

17,-

"Salat-Genuss"

Salatvariation | Honig-Balsamicodressing | Zupfcroûtons

Die Blattsalate stammen aus dem innovativen und nachhaltigen hydroponischen Anbau vom Oppershäuser Hof Severloh

10,-

Upgrade:	3 Garnelen	+6
	5 Garnelen	+9
	Fetakäse	+4
	gebratene Maishähnchenbrust	+9

Gutshof Pinsa

Kartoffel | Peccorino | gebratener Spargel
Sesam | süße Balsamicoschalotte

15,-

Dreierlei Käse - nach Tagesempfehlung -

Ciabatta | Kräuterbutter | Fruchtchutney | Olivenöl
karamellisierte Walnüsse | mit Grappa aromatisierte Früchte

17,-

wahlweise mit Südtiroler Speck & Kaminwurz

19,-

Upgrade: Glas Wein nach Tagesempfehlung 0,1 l

+ 6,-

Frisch. Saisonal. Spargel.

- das weiße Gold der Heimat -

Portion Stangenspargel
mit Sauce Hollandaise, zerlassener Butter
Salzkartoffeln

27,- p.P.

wahlweise mit

paniertem Kalbsschnitzel	+ 16,-
paniertem Schweineschnitzel	+ 10,-
gebratenem Kabeljaufilet	+ 14,-
Portion Schwarzwälderschinken	+ 12,-
Portion Rührei	+ 8,-

Unser Wein des Monats:

2023	Silvaner	0,75 l	45,-
	<i>Alte Reben</i>	0,5 l	30,-
	Saalwächter	0,2 l	12,-
	Rheinhessen/ Deutschland	0,1 l	6,-

Gutshof - Plant based

Pasta Paccheri

Grana Padano | Oliventapenade

Upgrade - wahlweise mit:

Tomaten-Fischragout

32,-

Upgrade - wahlweise mit:

Gemüse-Nussbolognese

26,-

Blumenkohl-Kartoffeltörtchen

28,-

Bärlauch-Gorgonzolasauce | Gebratener bunter Spargel
Hirtenkäse | Kerne

Upgrade - wahlweise mit:

Cordon Bleu von der Maishähnchenbrust

34,-

Duett von der Oppershäuser Kartoffel

28,-

Pancake | Stampf | Buchweizen | süße Balsamicoschalotte
Preiselbeerchutney

Upgrade - wahlweise mit:

zartem Kalbsragout

34,-

Gutshof - Klassiker

"Wiener Schnitzel"

32,-

Paniertes Kalbsschnitzel | Bratkartoffeln | gemischter Salat

Upgrade:

Rahmsauce

+ 3,-

Pilzrahmsauce

+ 6,-

Gebackenes "Nutaaq" Kabeljaufilet

33,-

Senfsauce | Buttermöhren | Kartoffeltaler

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

Dessert

„Mille Feuille Aprikose & Kakao“ 14,-
Creme | Sorbet | Crumble | Grappa

„Gutshof Kreation“ 12,-
Creme Brûlée mit Latte-Macchiato-Eis

"Eis-Coretto" 8,-
Hausgemachtes Eis aufgegossen mit Coretto (Espresso & Grappa)
- wahlweise auch ohne Alkohol 7,-

CAFÉ GOURMAND

Ein vielfältiges Überraschungsdessert, serviert mit einer Tasse Espresso. 14,-

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 Cream¹ 5,50

Unsere Dessert-Weinempfehlung:

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