

Feinschmecker Menü

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

Sellerie-Kartoffelcremesuppe
mit geräucherter Forelle, Sauerrahm, Buchweizen

Gebackene Süßkartoffelwaffel (vegetarisch)
süß-saure Currysauce, Blattspinat, Ziegenkäse, geröstete Nüsse
wahlweise mit gebratener Goldforelle

Pikant gefüllte Zucchini (vegetarisch)
mit Gerste, wilder Brokkoli, Grana Padano
Bergkräuterschaum, Nussbutter-Kartoffelstampf
wahlweise mit gebackenem Involtini vom Strohschwein

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

„Aprikosen Dessert Variation“
Schnitte, Schaum, Sorbet, Gewürzsud

	Fleisch	Fisch	Vegetarisch
Ganzes Menü	99,90 EUR	99,90 EUR	89,90 EUR
4-Gänge Menü (Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert)	77,50 EUR	79,90 EUR	72,50 EUR
3-Gänge Menü (Suppe, Hauptgang, Dessert)	62,00 EUR	65,00 EUR	57,00 EUR

Vorspeisen & Salate

Carpaccio von Krügers Gemüseroulade 15,75 EUR
Wirsing, Champignon, Karotte, Kohlrabi, Balsamico, Honig
Pinienkerne, Camembert-Trüffelcreme, Kartoffelbrot

Unsere Highlight-Vorspeise:

Pinsa 16,75 EUR
mit Süßkartoffel, Pilzvariation, gezupfter Mozzarella,
Pesto mit Kräutern aus dem eigenen Gutshof-Garten

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

Suppen

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

Sellerie-Kartoffelcremesuppe 13,50 EUR
mit geräucherter Forelle, Sauerrahm, Buchweizen

Wir sind für Sie da !

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

Hauptgänge

Gebackene Süßkartoffelwaffel (vegetarisch) 28,75 EUR
süß-saure Currysauce, Blattspinat, Ziegenkäse, geröstete Nüsse

wahlweise mit
gebratener Goldforelle 36,75 EUR

- *Ursprungsqualität* - Nachhaltiger Fischzuchtbetrieb der Familie Reese in Schleswig-Holstein
Die Fische haben viel Platz in bestem Quellwasser, bekommen kontrolliertes Futter
und können gesund in Ruhe aufwachsen

Pikant gefüllte Zucchini (vegetarisch) 28,75 EUR
mit Gerste, wilder Brokkoli, Grana Padano
Bergkräuterschaum, Nussbutter-Kartoffelstampf

wahlweise mit
gebackenem Involtini vom Strohschwein 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.

"Wald & Wiesen" (vegetarisch) 28,75 EUR
Pilze à la creme, Sauerrahm, Schafgarbe, Minze,
Buttermöhre, Serviettenknödel

wahlweise mit
hausgemachter Wildbratwurst 34,75 EUR

Gutshof-Klassiker

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

Gebackenes Zanderfilet 33,50 EUR
Senfsauce, Buttermöhren, Kartoffeltaler

Dessert

„Aprikosen Dessert Variation“ Schnitte, Schaum, Sorbet, Gewürzsud	14,75 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, karamellierte Walnüsse	16,25 EUR
KÄSE & WEIN 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 ¹	4,00 EUR
---	----------

Unsere Dessert-Weineempfehlung:

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