

Das FEST der SINNE

Büffelmozzarella

gebackene Aubergine | Tomatenvariation | Bärlauchpesto

Spargelsamtsuppe

mit Kräutersauerrahm | Basilikumöl | luftgetrocknete Rote Bete

Spinat Orzotto

Peccorino | Tomatensauce | Frühlingslauch

Upgrade - wahlweise mit Duett von Zander & Rotbarsch

Blumenkohl-Kartoffeltörtchen

Buchweizen | Grillgemüse | Feta | Gorgonzolasauce

Upgrade - wahlweise mit

gebratener Perlhuhnbrust, mit Erdnuss-Paprikafüllung

„Dessert-Variation“

Offener Crêpe | marinierte Beeren | Kakao | Sauerrahm | Erdbeersorbet

	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)	76,-	74,-	69,-
3 Phasen des Genusses (Suppe, Hauptgang, Dessert)	61,-	59,-	54,-

Starter & kleine Genüsse

Crostini von der geräucherten Forelle "Aschau Teiche" Pfersich-Rucolasalat Wasabicreme	17,-
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,-
Spargelsamtsuppe mit Kräutersauerrahm Basilikumöl luftgetrocknete Rote Bete	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 | Grillgemüse

15,-

Dreierlei Käse - nach Tagesempfehlung -

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

17,-

wahlweise mit Südtiroler Speck

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	35,-
	Weingut Feth	0,5 l	24,-
	feinherb	0,2 l	10,-
	Rheinhessen/ Deutschland	0,1 l	5,-

Demeter / Bio + vegan

Gutshof - Plant based

Spinat Orzotto 26,-
Peccorino | Tomatensauce | Frühlingslauch

Upgrade - wahlweise mit:

Duett von Zander & Rotbarsch 33,-

Überbackener Sennenrösti 27,-
Gemüsejus | Pariser Erbsen | Möhren-Butterpüree

Upgrade - wahlweise mit:

Lammkeule in Salbei-Rahmsoße 34,-

Blumenkohl-Kartoffeltörtchen 28,-
Buchweizen | Grillgemüse | Feta | Gorgonzolasauce

Upgrade - wahlweise mit:

gebratener Perlhuhnbrust, mit Erdnuss-Paprikafüllung 35,-

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

"Dessert-Variation" Offener Crêpe marinierte Beeren Kakao Sauerrahm Erdbeersorbet	14,-
„Gutshof Kreation“ Creme Brûlée mit Latte-Macchiato-Eis	12,-
"Eis-Coretto" Hausgemachtes Eis aufgegossen mit Coretto (Espresso & Grappa) - wahlweise auch ohne Alkohol	8,- 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 Cream ¹	5,50
---	------

Unsere Dessert-Weinempfehlung:

Braida Moscato d´Asti <i>fruchtsüßer perlender Weißwein</i>	0,1 l	8,-
--	-------	-----