

Das FEST der SINNE

Gutshof Pinsa
Süßkartoffelpüree, Erdnüsse, grüner & weißer Spargel,
karamellisierter Ziegenkäse

Spargelsuppe
mit Bärlauchschmand, Spargelragout

Gerollte Nudel mit Erdnuss-Feta-Füllung
Rahmspargel, Süßkartoffelpüree

Upgrade - wahlweise mit gebratenem Lachsforellenfilet

Tomatenrisotto
Zwiebelringe, Salatherzen, Kräutercreme

Upgrade - wahlweise mit französischer Maishähnchenbrust

Dreierlei Käse nach Tagesempfehlung
Fruchtchutney I mit Grappa aromatisierte Früchte I Walnüsse

"Dessert Variation"
Holunderblütenparfait, Erdbeere, Kokos-Schokoladensauce

	Fleisch	Fisch	Veg.
Ganzes Menü – Ein Fest der Sinne (6-Gänge)	99,-	99,-	89,-
4 Schritte in die Welt der Aromen (Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert)	68,-	68,-	62,-
3 Phasen des Genusses (Suppe, Hauptgang, Dessert)	54,-	54,-	48,-

Vorspeisen & Salate

Gemüsequiche 14,-
Tomatenchutney, geröstete Sonnenblumenkerne, Mozzarella, Bärlauch

Unsere Highlight-Vorspeise:

Gutshof Pinsa 14,-
Süßkartoffelpüree, Erdnüsse, grüner & weißer Spargel,
karamellisierter Ziegenkäse

"Gutshof Salat" 9,-
Salatvariation | Honig-Balsamicodressing | Zupfcroûtons

Upgrade: 3 Garnelen + 6,-
5 Garnelen + 10,-

Suppen

Oppershäuser Geflügelbrühe 12,-
mit Kräuter-Pfannkuchenstreifen | Gemüsewürfel

Spargelsuppe 11,-
mit Bärlauchschmand, Spargelragout

Upgrade: gebratene White Tiger Garnele + 2,-

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

25,- p.P.

wahlweise mit

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

Unser Wein des Monats:

2022	Riesling Roche Calcaire	0,75 l	59,-
	Zind Humbrecht	0,5 l	39,-
	Elsass/ Frankreich	0,2 l	16,-
		0,1 l	8,-

Gutshof - Plant based

Gerollte Nudel mit Erdnuss-Feta-Füllung 28,-
Rahmspargel, Süßkartoffelpüree

Upgrade - wahlweise mit:

Gebrautes Lachsforellenfilet „Aschau Teiche“ 34,-

Tomatenrisotto 26,-
Zwiebelringe, Salatherzen, Kräutercreme

Upgrade - wahlweise mit:

Mozzarella 30,-

Upgrade - wahlweise mit:

Gebrauter französischer Maishähnchenbrust 32,-

Bärlauch-Kartoffelnocken 27,-
Cafe de Paris Sauce, Duett von der weißen Bohne & mediterranem Gemüse

Upgrade - wahlweise mit:

gebratenen Schweinefiletmedaillons 33,-

Gutshof - Klassiker

"Wiener Schnitzel" 32,-
Paniertes Kalbsschnitzel | Bratkartoffeln | gemischter Salat

Upgrade:

Rahmsauce + 3,-

Pilzrahmsauce + 6,-

Gebackenes "Nutaaq" Kabeljaufilet 33,-
Sensauce | Buttermöhren | Kartoffeltaler

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

Dessert

"Dessert-Variation" 11,-
Holunderblütenparfait, Erdbeere, Kokos-Schokoladensauce

„Gutshof Kreation“ 11,-
Creme Brûlée mit Latte-Macchiato-Eis

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

Dreierlei Käse - nach Tagesempfehlung - 16,-
Fruchtchutney, mit Grappa aromatisierte Früchte,
karamellierte Walnüsse

KÄSE & WEIN
Zur Käseauswahl servieren wir Ihnen ein Glas Wein 0,1l 6,-

CAFÉ GOURMAND

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

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

Kaffee-Empfehlung:

Baileys Kaffee -
Kaffee mit Baileys Irish Cream¹ 5,50

Unsere Dessert-Weinempfehlung:

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