

# Feinschmecker Menü

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

\*\*\*

Süß-saure Pfifferlings-Gemüsecremesuppe  
Schmand, geräucherte Forelle, Buchweizen

\*\*\*

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

*wahlweise mit* gebratenem isländischem Lachs

\*\*\*

Polstergnocchi (vegetarisch)  
Gorgonzolasauce, Trauben, Erdnüsse  
Gutshof-Kräuter, Portwein-Schalotten

*wahlweise mit* Strohschweinefilet im Speckmantel

\*\*\*

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

\*\*\*

Dessert-Variation "Bitter-Süß"  
Aprikosen-Streuselschnitte, Valrhona-Schokoladenmousse  
Walnüsse, Alpenbitter-Honig-Vinaigrette

	Fleisch	Fisch	Vegetarisch
Ganzes Menü	99,90 EUR	99,90 EUR	89,90 EUR
4-Gänge Menü (Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert)	78,00 EUR	81,00 EUR	73,00 EUR
3-Gänge Menü (Suppe, Hauptgang, Dessert)	62,00 EUR	65,00 EUR	57,00 EUR

# Vorspeisen & Salate

Carpaccio vom Rind 16,75 EUR  
Gutshof-Kräuterpesto, Pinienkerne, Croûtons, Grana Padano, Salatherzen

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

Pinsa 16,75 EUR  
mit Süßkartoffel, Pilze, 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

Süß-saure Pfifferlings-Gemüsecremesuppe 13,50 EUR  
Schmand, geräucherte Forelle, 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*

gebratenem isländischem Lachs 36,75 EUR

- *Ursprungsqualität* - Ein glücklicher Fisch ist ein gesunder Fisch, also ein guter, ein schmackhafter Fisch. Für die Reinheit des Wassers ist die Verwendung von Chemie absolut verboten. Das Futter enthält keinerlei Gentechnik oder bedrohte Fischarten.

Polstergnocchi (vegetarisch) 28,75 EUR  
Gorgonzolasauce, Trauben, Erdnüsse  
Gutshof-Kräuter, Portwein-Schalotten

*wahlweise mit*

Strohschweinefilet im Speckmantel 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, Estragon  
Buttermöhre, Serviettenknödel

*wahlweise mit*

Kalbslebergeschnetzeltes 32,75 EUR

## Gutshof-Klassiker

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

*wahlweise dazu*

Rahmsauce 3,00 EUR

Pilzrahmsauce nach Tagesangebot 6,50 EUR / 9,50 EUR

Gebackenes "Nutaaq" Kabeljaufilet 33,50 EUR  
Senfsauce, Buttermöhren, Kartoffeltaler

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

# Dessert

Dessert-Variation "Bitter-Süß" 14,75 EUR  
Aprikosen-Streuselschnitte, Valrhona-Schokoladenmousse  
Walnüsse, Alpenbitter-Honig-Vinaigrette

„Gutshof Kreation“ 11,75 EUR  
Creme Brûlée mit Latte-Macchiato-Eis

"Eis-Coretto" 8,25 EUR  
Hausgemachtes Eis aufgegossen mit Coretto (Espresso & Grappa)  
- wahlweise auch ohne Alkohol 7,25 EUR

Dreierlei Käse - nach Tagesempfehlung - 16,25 EUR  
Fruchtchutney, mit Grappa aromatisierte Früchte,  
karamellierte Walnüsse

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<sup>1</sup> 5,50 EUR

### **Unsere Dessert-Weinempfehlung:**

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