

Feinschmecker Menü

Carpaccio von der Celler Rohe Roulade
mit buntem Zupfsalat, Cashewnüsse, gehobelter Bergkäse,
Honig-Balsamico-Vinaigrette, Sauerrahm

Kräuter-Kartoffelcremesuppe
mit Zupfcroûtons & grönländischer Eismeergarnele

Gebratenes grönländisches "Nutaaq" Kabeljaufilet
Pommery-Senfsauce, Lauchzwiebel-Möhrengemüse mit Vanillebutter

Geschmorte Wildschweinbäckchen, Burgundersauce
Schmorgemüse, knuspriges Röstzwiebel-Kartoffelpüree

Rosetten vom Mönchskopfkäse
mit Grappa aromatisierte Weintrauben, Ciabatta, Meersalzbutter

"Dreierlei von der Valrhona-Schokolade"
Mousse, Milcheis, Brownie

| | |
|---|-----------|
| Ganzes Menü | 79,00 EUR |
| 4-Gänge Menü (Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert) | 55,50 EUR |
| 3-Gänge Menü (Suppe, Hauptgang, Dessert) | 45,50 EUR |

Die Portionsgrößen der einzelnen Gerichte werden der Anzahl an Gängen leicht angepasst.

Vorspeisen & Salate

Carpaccio von der Celler Rohe Roulade 9,75 EUR
aus Rinderfilet mit Ursprungs-Qualität
mit buntem Zupfsalat, Cashewnüsse, gehobelter Bergkäse,
Honig-Balsamico-Vinaigrette, Sauerrahm

Unsere Highlight-Vorspeise:

Crostini mit gezupfter, geräucherter Forelle 12,50 EUR
Dill-Meerrettich-Schmand, Frisée, Limette, Olivenöl, Sesam

Gemischter Salatteller 8,50 EUR

Kleiner gemischter Salat 5,50 EUR

Suppen

Kraftbrühe vom Oppershäuser Geflügel 7,75 EUR
mit Kräuter-Pfannkuchenstreifen und Gemüsebrunoise

Kräuter-Kartoffelcremesuppe 9,75 EUR
mit Zupfcroûtons & grönländischer Eismeergarnele

Wir sind für Sie da !

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

Fleisch

| | |
|--|-----------|
| Gebratene Perlhuhnbrust, Cafe de Paris-Sauce Lauchzwiebel-Möhrengemüse mit Vanillebutter, Kartoffeltaler | 27,25 EUR |
| Geschmorte Wildschweinbäckchen, Burgundersauce Schmorgemüse, knuspriges Röstzwiebel-Kartoffelpüree | 26,25 EUR |
| "Wiener Schnitzel" Paniertes Kalbsschnitzel, Bratkartoffeln, gemischter Salat | 22,75 EUR |
| Rosa gebratenes Steak vom Rind 220g (<i>nach Tagesempfehlung</i>) Kräuterbutter, Bratkartoffeln, gemischter Salat | 27,50 EUR |

Fisch

| | |
|--|-----------|
| Gebratenes grönländisches "Nutaaq" Kabeljaufilet Pommery-Senfsauce, Lauchzwiebel-Möhrengemüse mit Vanillebutter Butterkartoffeln | 26,75 EUR |
|--|-----------|

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

| | |
|---|-----------|
| Spieß vom gebratenen Zander lauwarmer Speck-Kartoffelsalat, geschmorte Cherrytomaten | 26,50 EUR |
|---|-----------|

Vegetarisch

| | |
|--|-----------|
| Oppershäuser Flammkuchen Bergkäse, Kräuterschmand, Zwiebeln, Möhren Lauchzwiebeln, Kartoffelwürfel | 18,75 EUR |
|--|-----------|

Auf Empfehlung bieten wir Ihnen gerne weitere vegetarische Tagesgerichte an.

Dessert

"Dreierlei von der Valrhona-Schokolade" 10,25 EUR
Mousse, Milcheis, Brownie

Sorbet-Kreation "Zum Gutshof" 4,90 EUR
Hausgemachtes Limetten-Minzsorbet in Wodka

"Eis-Coretto" 5,90 EUR
Hausgemachtes Eis aufgegossen mit Coretto (Espresso & Grappa)
- wahlweise auch ohne Alkohol 4,90 EUR

Rosetten vom Mönchskopfkäse 9,50 EUR
mit Grappa aromatisierte Weintrauben, Ciabatta, Meersalzbutter

CAFÉ GOURMAND

9,50 EUR
Ein vielfältiges Überraschungsdessert, serviert mit einer Tasse Espresso.

Hausgemachte Eis- und Sorbetauswahl

pro Kugel
je nach Tagesangebot 2,50 EUR

Kaffee-Empfehlung:

Baileys Kaffee -
Kaffee mit Baileys Irish Cream¹ 2,90 EUR

Kaffee Luz -
Kaffee mit Obstwasser 2,90 EUR

DIGESTIF-HIGHLIGHTS

Destillerie F.E. Schott

| | | | |
|-------------------------|--------|-----|-----------|
| Birnenbrand | | 2cl | |
| Williams-Christ | 40%vol | | 4,50 Euro |
| Tresterbrand | | 2cl | |
| Cabernet Sauvignon | 40%vol | | 4,50 Euro |
| Weinbrand | | 4cl | |
| VSOP Single Barrel | 40%vol | | 7,50 Euro |
| Gin Schott Bros | 44%vol | 4cl | |
| Johannes durch den Wald | | | 7,50 Euro |

Destillerie Männerhobby 2cl

| | | | |
|-------------------|----------|--|-----------|
| Erdbeergeist | 40,5%vol | | 4,50 Euro |
| Haselnussgeist | 40%vol | | 7,50 Euro |
| Zitronenlikör | 20%vol | | 4,50 Euro |
| Johannisbeerlikör | 20%vol | | 4,50 Euro |
| Pflaumenlikör | 20%vol | | 4,50 Euro |
| Kaffeelikör | 20%vol | | 4,50 Euro |
| Kaland Kümmel | 40%vol | | 4,50 Euro |