

Feinschmecker Menü

Carpaccio von der Celler Rohe Roulade
Vulkanspargel-Brotsalat, rote Zwiebeln, Sauerrahm

Süß-saure Curry-Südfruchtsuppe
Schmand, Crôutons, Bella Vitano Espresso-Käse

Gebratenes grönländisches "Nutaaq" Kabeljaufilet
konfierte Tomaten, Frühlingslauch, Kartoffelpüree

Gebratene Perlhuhnbrust
Whiskey-Pfefferrahmsauce, Vulkanspargel-Linsengemüse
Kartoffelpüree

Rosetten vom Mönchskopfkäse
mit Grappa aromatisierte Weintrauben, Ciabatta, Meersalzbutter

"Dessert-Variation"
Waldfruchtparfait, Mascarpone-Kakaotörtchen
helle Cappuccino-Schokoladencreme

Ganzes Menü	76,00 EUR
4-Gänge Menü (Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert)	53,00 EUR
3-Gänge Menü (Suppe, Hauptgang, Dessert)	43,00 EUR

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

Vorspeisen & Salate

Carpaccio von der Celler Rohe Roulade 9,75 EUR
Vulkanspargel-Brotsalat, rote Zwiebeln, Sauerrahm

Unsere Highlight-Vorspeise:

Gebatener weißer Heilbutt 17,50 EUR
Rauchsalz, Rucolacreme, geröstetes Ciabatta, Honig-Gurken

Auch als größere Hauptgang-Portion erhältlich 34,50 EUR

Gemischter Salatteller 8,50 EUR

Kleiner gemischter Salat 5,50 EUR

Suppen

"Flädli-suppe" 6,50 EUR
Rinderbouillon mit Kräuter-Pfannkuchenstreifen

Süß-saure Curry-Südfruchtsuppe 8,50 EUR
Schmand, Crôutons, Bella Vitano Espresso-Käse

Wir sind für Sie da !

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

Gerne reichen wir Ihnen unsere separate Allergen-Speisenkarte.

Fleisch

Gebratene Perlhuhnbrust Whiskey-Pfefferrahmsauce, Vulkanspargel-Linsengemüse Kartoffelpüree	25,50 EUR
Gebratener Heidschnuckenrücken Rauchsalz, Jus, Rahmwirsing, hausgemachte Spätzle	27,75 EUR
"Wiener Schnitzel" Paniertes Kalbsschnitzel, Bratkartoffeln, gemischter Salat	19,75 EUR
<i>Wir tranchieren Ihnen am Tisch:</i> Rosa gebratenes Flanksteak vom Rind 220g Kräuterbutter, Bratkartoffeln, gemischter Salat	26,50 EUR

Fisch

Gebratenes grönländisches "Nutaaq" Kabeljaufilet Rahmwirsing, Butterkartoffeln	24,75 EUR
Fjord-Forellensteak (<i>nicht grätenfrei</i>) Kräuterbutter, Dillspitzen, Zitronenzeste sautierter Frühlingslauch, Kartoffelpüree	26,75 EUR

Vegetarisch

Käse-Spätzle mit Appenzeller-Käse mit Röstzwiebeln und gemischtem Salat	15,50 EUR
--	-----------

Auf Empfehlung bieten wir Ihnen gerne weitere vegetarische Tagesgerichte an.

Dessert

"Dessert-Variation" Waldfruchtparfait, Mascarpone-Kakaotörtchen helle Cappuccino-Schokoladencreme	9,50 EUR
Sorbet-Kreation "Zum Gutshof" Hausgemachtes Limetten-Minzsorbet in Wodka	4,25 EUR
"Vanille-Coretto" Vanilleeis aufgegossen mit Coretto (Espresso & Grappa) - wahlweise auch ohne Alkohol	5,50 EUR 4,50 EUR
Rosetten vom Mönchskopfkäse mit Grappa aromatisierte Weintrauben, Ciabatta, Meersalzbutter	9,50 EUR

CAFÉ GOURMAND

- ein köstliches französisches Konzept, welches Espresso & Dessert vereint-

Ein vielfältiges Überraschungsdessert in kleinen Probierportionen,
serviert mit einer Tasse Espresso.

7,50 EUR

Eisauswahl

pro Kugel Vanille, Schokolade	1,90 EUR
pro Kugel hausgemachtes Sorbet, je nach Tagesangebot	1,90 EUR
Portion Sahne	0,50 EUR