

Feinschmecker Menü

Carpaccio von der Celler Rohe Roulade
mit Gurke, Kräutercreme, Pumpernickel, Frisée

oder

Kartoffel-Parmesannocke
Kräuter-Molkesud, süß-saure Bohnen, Petersilienöl

Tomatencremesuppe
mit Kartoffelnocke, kandierte Olive, Estragon-Petersilienöl

Süß-saures Pot au Feu von der Gurke
Champignon-Linsenbratling, Bergkäse, Cashewdip, Schafgarbe

mit gebratenem Saiblingsfilet

Kartoffel-Zwiebeltaler
Gemüseglace, zweierlei Bohnen, Belugalinsen, Erbsenpüree

wahlweise mit Osso Bucco

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

„Dessert Variation“ Schokolade & Karotte
Valrhona-Schokoladen-Ingwerschaum, Karottenküchlein, Eis

	Fleisch/ Fisch	Vegetarisch
Ganzes Menü	95,00 EUR	90,00 EUR
4-Gänge Menü (Kalte Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert)	68,50 EUR	63,50 EUR
3-Gänge Menü (Suppe, Hauptgang, Dessert)	54,00 EUR	49,00 EUR

Vorspeisen & Salate

Carpaccio von der Celler Rohe Roulade
mit Gurke, Kräutercreme, Pumpernickel, Frisée 14,75 EUR

Unsere Highlight-Vorspeise:

Lammravioli 14,75 EUR
Kräuter-Molkesud, süß-saure Bohnen, Petersilienöl

"Salat-Genuss"

Salatvariation mit gebratenen Garnelen, Früchte
Honig-Balsamicodressing, Zupfcroûtons

3 Garnelen 16,50 EUR

5 Garnelen 19,50 EUR

Gemischter Salatteller 9,75 EUR

Kleiner gemischter Salat 7,75 EUR

Suppen

Kraftbrühe vom Oppershäuser Geflügel
mit Kräuter-Pfannkuchenstreifen, Gemüsebrunoise 10,75 EUR

Tomatencremesuppe 11,50 EUR
mit Kartoffelnocke, kandierte Olive, Estragon-Petersilienöl

wahlweise mit gebratener Garnele 12,50 EUR

Hauptgänge

Süß-saures Pot au Feu von der Gurke (vegetarisch) 25,25 EUR
Champignon-Linsenbratling, Bergkäse, Cashewdip, Schafgarbe

wahlweise mit
gebratenem Saiblingsfilet 31,50 EUR

- *Ursprungsqualität* - Nachhaltiger Fischzuchtbetrieb der Familie Reese in Schleswig-Holstein
Die Fische haben viel Platz in bestem Quellwasser, bekommen kontrolliertes Futter
und können gesund in Ruhe aufwachsen

Kartoffel-Zwiebeltaler (vegetarisch) 25,50 EUR
Gemüseglace, zweierlei Bohnen, Belugalinsen, Erbsenpüree

wahlweise mit
Osso Bucco 30,50 EUR

Pikant gebackene Kartoffel-Waffel (vegetarisch) 24,25 EUR
gefüllt mit Baby-Blattspinat & Feta, Ofentomate, Kräuterbutter

wahlweise mit
gebratener Maishähnchenbrust 28,75 EUR

Gutshof-Klassiker

"Wiener Schnitzel" 28,75 EUR
Paniertes Kalbsschnitzel, Bratkartoffeln, gemischter Salat

Rosa gebratenes Steak vom Kalb ca. 220g 34,50 EUR
Kräuterbutter, Bratkartoffeln, gemischter Salat

Wir sind für Sie da !

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

Dessert

„Dessert Variation“ Schokolade & Karotte 12,25 EUR
Valrhona-Schokoladen-Ingwerschaum, Karottenküchlein, Eis

Sorbet-Kreation "Zum Gutshof" 5,90 EUR
Hausgemachtes Limetten-Minzsorbet in Wodka

"Eis-Coretto" 6,90 EUR
Hausgemachtes Eis aufgegossen mit Coretto (Espresso & Grappa)
- wahlweise auch ohne Alkohol 5,90 EUR

Dreierlei Käse - nach Tagesempfehlung - 12,50 EUR
Fruchtchutney, mit Grappa aromatisierte Früchte,
karamellierte Walnüsse, Ciabatta, Butter

KÄSE & WEIN
Zur Käseauswahl servieren wir Ihnen ein Glas Wein 0,1l 5,50 EUR

CAFÉ GOURMAND

10,50 EUR
Ein vielfältiges Überraschungsdessert, serviert mit einer Tasse Espresso.

Hausgemachte Eis- und Sorbetauswahl
pro Kugel je nach Tagesangebot 2,90 EUR

Kaffee-Empfehlung:

Baileys Kaffee -
Kaffee mit Baileys Irish Cream¹ 4,00 EUR

Unsere Dessert-Weinempfehlung:

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

Feinschmecker Menü

Carpaccio von der Celler Rohe Roulade
mit Gurke, Kräutercreme, Pumpernickel, Frisée

oder

Kartoffel-Parmesannocke
Kräuter-Molkesud, süß-saure Bohnen, Petersilienöl

Tomatencremesuppe
mit Kartoffelnocke, kandierte Olive, Estragon-Petersilienöl

Süß-saures Pot au Feu von der Gurke
Champignon-Linsenbratling, Bergkäse, Cashewdip, Schafgarbe

mit gebratenem Saiblingsfilet

Kartoffel-Zwiebeltaler
Gemüseglace, zweierlei Bohnen, Belugalinsen, Erbsenpüree

wahlweise mit Osso Bucco

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

„Dessert Variation“ Schokolade & Karotte
Valrhona-Schokoladen-Ingwerschaum, Karottenküchlein, Eis

	Fleisch/ Fisch	Vegetarisch
Ganzes Menü	95,00 EUR	90,00 EUR
4-Gänge Menü (Kalte Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert)	68,50 EUR	63,50 EUR
3-Gänge Menü (Suppe, Hauptgang, Dessert)	54,00 EUR	49,00 EUR

Vorspeisen & Salate

Carpaccio von der Celler Rohe Roulade
mit Gurke, Kräutercreme, Pumpernickel, Frisée 14,75 EUR

Unsere Highlight-Vorspeise:

Lammravioli 14,75 EUR
Kräuter-Molkesud, süß-saure Bohnen, Petersilienöl

"Salat-Genuss"

Salatvariation mit gebratenen Garnelen, Früchte
Honig-Balsamicodressing, Zupfcroûtons

3 Garnelen 16,50 EUR

5 Garnelen 19,50 EUR

Gemischter Salatteller 9,75 EUR

Kleiner gemischter Salat 7,75 EUR

Suppen

Kraftbrühe vom Oppershäuser Geflügel
mit Kräuter-Pfannkuchenstreifen, Gemüsebrunoise 10,75 EUR

Tomatencremesuppe 11,50 EUR
mit Kartoffelnocke, kandierte Olive, Estragon-Petersilienöl

wahlweise mit gebratener Garnele 12,50 EUR

Hauptgänge

Süß-saures Pot au Feu von der Gurke (vegetarisch) 25,25 EUR
Champignon-Linsenbratling, Bergkäse, Cashewdip, Schafgarbe

wahlweise mit
gebratenem Saiblingsfilet 31,50 EUR

- *Ursprungsqualität* - Nachhaltiger Fischzuchtbetrieb der Familie Reese in Schleswig-Holstein
Die Fische haben viel Platz in bestem Quellwasser, bekommen kontrolliertes Futter
und können gesund in Ruhe aufwachsen

Kartoffel-Zwiebeltaler (vegetarisch) 25,50 EUR
Gemüseglace, zweierlei Bohnen, Belugalinsen, Erbsenpüree

wahlweise mit
Osso Bucco 30,50 EUR

Pikant gebackene Kartoffel-Waffel (vegetarisch) 24,25 EUR
gefüllt mit Baby-Blattspinat & Feta, Ofentomate, Kräuterbutter

wahlweise mit
gebratener Maishähnchenbrust 28,75 EUR

Gutshof-Klassiker

"Wiener Schnitzel" 28,75 EUR
Paniertes Kalbsschnitzel, Bratkartoffeln, gemischter Salat

Rosa gebratenes Steak vom Kalb ca. 220g 34,50 EUR
Kräuterbutter, Bratkartoffeln, gemischter Salat

Wir sind für Sie da !

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

Dessert

„Dessert Variation“ Schokolade & Karotte 12,25 EUR
Valrhona-Schokoladen-Ingwerschaum, Karottenküchlein, Eis

Sorbet-Kreation "Zum Gutshof" 5,90 EUR
Hausgemachtes Limetten-Minzsorbet in Wodka

"Eis-Coretto" 6,90 EUR
Hausgemachtes Eis aufgegossen mit Coretto (Espresso & Grappa)
- wahlweise auch ohne Alkohol 5,90 EUR

Dreierlei Käse - nach Tagesempfehlung - 12,50 EUR
Fruchtchutney, mit Grappa aromatisierte Früchte,
karamellierte Walnüsse, Ciabatta, Butter

KÄSE & WEIN
Zur Käseauswahl servieren wir Ihnen ein Glas Wein 0,1l 5,50 EUR

CAFÉ GOURMAND

10,50 EUR
Ein vielfältiges Überraschungsdessert, serviert mit einer Tasse Espresso.

Hausgemachte Eis- und Sorbetauswahl
pro Kugel je nach Tagesangebot 2,90 EUR

Kaffee-Empfehlung:

Baileys Kaffee -
Kaffee mit Baileys Irish Cream¹ 4,00 EUR

Unsere Dessert-Weinempfehlung:

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

Feinschmecker Menü

Carpaccio von der Celler Rohe Roulade
mit Gurke, Kräutercreme, Pumpernickel, Frisée

oder

Kartoffel-Parmesannocke
Kräuter-Molkesud, süß-saure Bohnen, Petersilienöl

Tomatencremesuppe
mit Kartoffelnocke, kandierte Olive, Estragon-Petersilienöl

Süß-saures Pot au Feu von der Gurke
Champignon-Linsenbratling, Bergkäse, Cashewdip, Schafgarbe

mit gebratenem Saiblingsfilet

Kartoffel-Zwiebeltaler
Gemüseglace, zweierlei Bohnen, Belugalinsen, Erbsenpüree

wahlweise mit Osso Bucco

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

„Dessert Variation“ Schokolade & Karotte
Valrhona-Schokoladen-Ingwerschaum, Karottenküchlein, Eis

	Fleisch/ Fisch	Vegetarisch
Ganzes Menü	95,00 EUR	90,00 EUR
4-Gänge Menü (Kalte Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert)	68,50 EUR	63,50 EUR
3-Gänge Menü (Suppe, Hauptgang, Dessert)	54,00 EUR	49,00 EUR

Vorspeisen & Salate

Carpaccio von der Celler Rohe Roulade
mit Gurke, Kräutercreme, Pumpernickel, Frisée 14,75 EUR

Unsere Highlight-Vorspeise:

Lammravioli 14,75 EUR
Kräuter-Molkesud, süß-saure Bohnen, Petersilienöl

"Salat-Genuss"

Salatvariation mit gebratenen Garnelen, Früchte
Honig-Balsamicodressing, Zupfcroûtons

3 Garnelen 16,50 EUR

5 Garnelen 19,50 EUR

Gemischter Salatteller 9,75 EUR

Kleiner gemischter Salat 7,75 EUR

Suppen

Kraftbrühe vom Oppershäuser Geflügel
mit Kräuter-Pfannkuchenstreifen, Gemüsebrunoise 10,75 EUR

Tomatencremesuppe 11,50 EUR
mit Kartoffelnocke, kandierte Olive, Estragon-Petersilienöl

wahlweise mit gebratener Garnele 12,50 EUR

Hauptgänge

Süß-saures Pot au Feu von der Gurke (vegetarisch) 25,25 EUR
Champignon-Linsenbratling, Bergkäse, Cashewdip, Schafgarbe

wahlweise mit
gebratenem Saiblingsfilet 31,50 EUR

- *Ursprungsqualität* - Nachhaltiger Fischzuchtbetrieb der Familie Reese in Schleswig-Holstein
Die Fische haben viel Platz in bestem Quellwasser, bekommen kontrolliertes Futter
und können gesund in Ruhe aufwachsen

Kartoffel-Zwiebeltaler (vegetarisch) 25,50 EUR
Gemüseglace, zweierlei Bohnen, Belugalinsen, Erbsenpüree

wahlweise mit
Osso Bucco 30,50 EUR

Pikant gebackene Kartoffel-Waffel (vegetarisch) 24,25 EUR
gefüllt mit Baby-Blattspinat & Feta, Ofentomate, Kräuterbutter

wahlweise mit
gebratener Maishähnchenbrust 28,75 EUR

Gutshof-Klassiker

"Wiener Schnitzel" 28,75 EUR
Paniertes Kalbsschnitzel, Bratkartoffeln, gemischter Salat

Rosa gebratenes Steak vom Kalb ca. 220g 34,50 EUR
Kräuterbutter, Bratkartoffeln, gemischter Salat

Wir sind für Sie da !

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

Dessert

„Dessert Variation“ Schokolade & Karotte 12,25 EUR
Valrhona-Schokoladen-Ingwerschaum, Karottenküchlein, Eis

Sorbet-Kreation "Zum Gutshof" 5,90 EUR
Hausgemachtes Limetten-Minzsorbet in Wodka

"Eis-Coretto" 6,90 EUR
Hausgemachtes Eis aufgegossen mit Coretto (Espresso & Grappa)
- wahlweise auch ohne Alkohol 5,90 EUR

Dreierlei Käse - nach Tagesempfehlung - 12,50 EUR
Fruchtchutney, mit Grappa aromatisierte Früchte,
karamellierte Walnüsse, Ciabatta, Butter

KÄSE & WEIN
Zur Käseauswahl servieren wir Ihnen ein Glas Wein 0,1l 5,50 EUR

CAFÉ GOURMAND

10,50 EUR
Ein vielfältiges Überraschungsdessert, serviert mit einer Tasse Espresso.

Hausgemachte Eis- und Sorbetauswahl
pro Kugel je nach Tagesangebot 2,90 EUR

Kaffee-Empfehlung:

Baileys Kaffee -
Kaffee mit Baileys Irish Cream¹ 4,00 EUR

Unsere Dessert-Weinempfehlung:

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

Feinschmecker Menü

Carpaccio von der Celler Rohe Roulade
mit Gurke, Kräutercreme, Pumpernickel, Frisée

oder

Kartoffel-Parmesannocke
Kräuter-Molkesud, süß-saure Bohnen, Petersilienöl

Tomatencremesuppe
mit Kartoffelnocke, kandierte Olive, Estragon-Petersilienöl

Süß-saures Pot au Feu von der Gurke
Champignon-Linsenbratling, Bergkäse, Cashewdip, Schafgarbe

mit gebratenem Saiblingsfilet

Kartoffel-Zwiebeltaler
Gemüseglace, zweierlei Bohnen, Belugalinsen, Erbsenpüree

wahlweise mit Osso Bucco

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

„Dessert Variation“ Schokolade & Karotte
Valrhona-Schokoladen-Ingwerschaum, Karottenküchlein, Eis

	Fleisch/ Fisch	Vegetarisch
Ganzes Menü	95,00 EUR	90,00 EUR
4-Gänge Menü (Kalte Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert)	68,50 EUR	63,50 EUR
3-Gänge Menü (Suppe, Hauptgang, Dessert)	54,00 EUR	49,00 EUR

Vorspeisen & Salate

Carpaccio von der Celler Rohe Roulade
mit Gurke, Kräutercreme, Pumpernickel, Frisée 14,75 EUR

Unsere Highlight-Vorspeise:

Lammravioli 14,75 EUR
Kräuter-Molkesud, süß-saure Bohnen, Petersilienöl

"Salat-Genuss"

Salatvariation mit gebratenen Garnelen, Früchte
Honig-Balsamicodressing, Zupfcroûtons

3 Garnelen 16,50 EUR

5 Garnelen 19,50 EUR

Gemischter Salatteller 9,75 EUR

Kleiner gemischter Salat 7,75 EUR

Suppen

Kraftbrühe vom Oppershäuser Geflügel
mit Kräuter-Pfannkuchenstreifen, Gemüsebrunoise 10,75 EUR

Tomatencremesuppe 11,50 EUR
mit Kartoffelnocke, kandierte Olive, Estragon-Petersilienöl

wahlweise mit gebratener Garnele 12,50 EUR

Hauptgänge

Süß-saures Pot au Feu von der Gurke (vegetarisch) 25,25 EUR
Champignon-Linsenbratling, Bergkäse, Cashewdip, Schafgarbe

wahlweise mit
gebratenem Saiblingsfilet 31,50 EUR

- *Ursprungsqualität* - Nachhaltiger Fischzuchtbetrieb der Familie Reese in Schleswig-Holstein
Die Fische haben viel Platz in bestem Quellwasser, bekommen kontrolliertes Futter
und können gesund in Ruhe aufwachsen

Kartoffel-Zwiebeltaler (vegetarisch) 25,50 EUR
Gemüseglace, zweierlei Bohnen, Belugalinsen, Erbsenpüree

wahlweise mit
Osso Bucco 30,50 EUR

Pikant gebackene Kartoffel-Waffel (vegetarisch) 24,25 EUR
gefüllt mit Baby-Blattspinat & Feta, Ofentomate, Kräuterbutter

wahlweise mit
gebratener Maishähnchenbrust 28,75 EUR

Gutshof-Klassiker

"Wiener Schnitzel" 28,75 EUR
Paniertes Kalbsschnitzel, Bratkartoffeln, gemischter Salat

Rosa gebratenes Steak vom Kalb ca. 220g 34,50 EUR
Kräuterbutter, Bratkartoffeln, gemischter Salat

Wir sind für Sie da !

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

Dessert

„Dessert Variation“ Schokolade & Karotte 12,25 EUR
Valrhona-Schokoladen-Ingwerschaum, Karottenküchlein, Eis

Sorbet-Kreation "Zum Gutshof" 5,90 EUR
Hausgemachtes Limetten-Minzsorbet in Wodka

"Eis-Coretto" 6,90 EUR
Hausgemachtes Eis aufgegossen mit Coretto (Espresso & Grappa)
- wahlweise auch ohne Alkohol 5,90 EUR

Dreierlei Käse - nach Tagesempfehlung - 12,50 EUR
Fruchtchutney, mit Grappa aromatisierte Früchte,
karamellierte Walnüsse, Ciabatta, Butter

KÄSE & WEIN
Zur Käseauswahl servieren wir Ihnen ein Glas Wein 0,1l 5,50 EUR

CAFÉ GOURMAND

10,50 EUR
Ein vielfältiges Überraschungsdessert, serviert mit einer Tasse Espresso.

Hausgemachte Eis- und Sorbetauswahl
pro Kugel je nach Tagesangebot 2,90 EUR

Kaffee-Empfehlung:

Baileys Kaffee -
Kaffee mit Baileys Irish Cream¹ 4,00 EUR

Unsere Dessert-Weinempfehlung:

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