

Feinschmecker Menü

Carpaccio von der Celler Rohe Roulade
mit Rote Bete-Linsensalat, Zupfcroûtons, roten Zwiebeln, Schmand

Petersilienwurzelcremesuppe
mit gebratener White Tiger Garnele, geröstete Kürbiskerne

Gebratenes grönländisches "Nutaaq" Kabeljaufilet
Rahmwirsing, gebratene Kartoffelklöße

Geschmorte Wildschweinkeule
Schmorsauce, Speck-Rosenkohl, Butterkartoffeln, Preiselbeeren

Rosetten vom Mönchskopfkäse
mit Grappa aromatisierte Weintrauben, Ciabatta, Meersalzbutter

"Dessert Variation"
Honig-Kuchen, Kürbiskernparfait, Rumfrüchte

Ganzes Menü	87,00 EUR
4-Gänge Menü (Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert)	63,00 EUR
3-Gänge Menü (Suppe, Hauptgang, Dessert)	52,00 EUR

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

Vorspeisen & Salate

Carpaccio von der Celler Rohe Roulade 11,75 EUR
aus Rinderfilet mit Ursprungs-Qualität
mit Rote Bete-Linsensalat, Zupfcroûtons, roten Zwiebeln, Schmand

Unsere Highlight-Vorspeise:

Gebratene GUTSHOF-Gänseleber 16,50 EUR
geschmortes Zwiebelragout, karamellierter Honig, Butter
Apfelspalten, Gutshof-Kräuter

"Salat-Genuss"

Salatvariation mit gebratenen Garnelen, Früchte
Honig-Balsamicodressing, Zupfcroûtons

3 Garnelen *16,50 EUR*

5 Garnelen *19,50 EUR*

Gemischter Salatteller 8,50 EUR

Kleiner gemischter Salat 6,50 EUR

Suppen

Kraftbrühe vom Oppershäuser Geflügel 9,75 EUR
mit Kräuter-Pfannkuchenstreifen, Gemüsebrunoise

Petersilienwurzelcremesuppe 10,50 EUR
mit gebratener White Tiger Garnele, geröstete Kürbiskerne

Fleisch

Geschmorte Wildschweinkeule Schmorsauce, Speck-Rosenkohl, Butterkartoffeln, Preiselbeeren	28,75 EUR
Gebratene Entenbrust Orangensauce, Rotkohl, Klöße, Preiselbeerbirne	28,50 EUR
"Wiener Schnitzel" Paniertes Kalbsschnitzel, Bratkartoffeln, gemischter Salat	26,50 EUR
Rosa gebratenes Steak vom Rind 220g (<i>nach Tagesempfehlung</i>) Kräuterbutter, Bratkartoffeln, gemischter Salat	31,50 EUR

Fisch

Gebratenes grönländisches "Nutaaq" Kabeljaufilet Rahmwirsing, gebratene Kartoffelklöße	28,25 EUR
---	-----------

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

Gebratene Lachsforelle von den "Aschau Teichen" Senfsauce, Honig-Rote Bete-Salat, Butterkartoffeln	28,75 EUR
Gebratener Steinbutt im Ganzen (<i>für 2 Personen</i>) Rahmwirsing, Butterkartoffeln	28,50 EUR p.P.

Vegetarisch

Gebratene Kartoffelklöße, Käsesauce, gebratener Rosenkohl	20,50 EUR
---	-----------

Auf Empfehlung bieten wir Ihnen gerne weitere vegetarische Tagesgerichte an.

Wir sind für Sie da !

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

Dessert

"Dessert Variation" Honig-Kuchen, Kürbiskernparfait, Rumfrüchte	12,75 EUR
Sorbet-Kreation "Zum Gutshof" Hausgemachtes Limetten-Minzsorbet in Wodka	5,90 EUR
"Eis-Coretto" Hausgemachtes Eis aufgegossen mit Coretto (Espresso & Grappa) - wahlweise auch ohne Alkohol	6,90 EUR 5,90 EUR
Rosetten vom Mönchskopfkäse mit Grappa aromatisierte Weintrauben, Ciabatta, Meersalzbutter	10,50 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 Cream ¹	2,90 EUR
---	----------

***HIER erhalten Sie einen Vorgeschmack
auf unsere nächsten Kulinarischen Höhepunkte!
Sie brauchen nur noch den QR-Code scannen.***

