

Feinschmecker Menü

Carpaccio von Krügers Gemüseroulade
Wirsing, Champignon, Karotte, Kohlrabi, Balsamico, Honig
Pinienkerne, Camembert-Trüffelcreme, Kartoffelbrot

Rote Bete-Sauerrahmsuppe
Feta, Walnuss, Gutshof-Honig, Crunch, Kräuter

Gefüllter Winterrettich (vegetarisch)
Gerste, Wurzelgemüse, wilder Brokkoli, Senfsauce, Kartoffeltaler

wahlweise mit lauwarmem Island Lachs, gegrillt und gebeizt

Pilz-Kartoffelstrudel (vegetarisch)
Gemüse-Jus, Gewürz-Rotkohl, Portwein-Vanillemöhren

wahlweise mit Wildschweinrücken im Nussmantel

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

Dessert Variation „Winterzauber“
Bratapfel, Zimt-Rum-Mousse, Rahmliköreis
Rosinen im Valrhona-Schokoladenmantel, Walnüsse

	Fleisch/ Fisch	Vegetarisch
Ganzes Menü	99,00 EUR	89,00 EUR
4-Gänge Menü (Kalte Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert)	69,50 EUR	61,50 EUR
3-Gänge Menü (Suppe, Hauptgang, Dessert)	56,50 EUR	48,00 EUR

Vorspeisen & Salate

Carpaccio von Krügers Gemüseroulade 13,75 EUR
Wirsing, Champignon, Karotte, Kohlrabi, Balsamico, Honig
Pinienkerne, Camembert-Trüffelcreme, Kartoffelbrot

Unsere Highlight-Vorspeise:

Gebratene Gutshof-Gänseleber 16,75 EUR
von Gänsen aus eigener Haltung
Jus, Birnen-Vanillechutney, Kürbis, Kartoffel

"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 11,25 EUR
mit Kräuter-Pfannkuchenstreifen, Gemüsebrunoise

Rote Bete-Sauerrahmsuppe 11,25 EUR
Feta, Walnuss, Gutshof-Honig, Crunch, Kräuter

Hauptgänge

Gefüllter Winterrettich (vegetarisch) 25,75 EUR
Gerste, Wurzelgemüse, wilder Brokkoli, Senfsauce, Kartoffeltaler

wahlweise mit

lauwarmem Island Lachs, gegrillt und gebeizt 33,25 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.

Pilz-Kartoffelstrudel (vegetarisch) 24,75 EUR
Gemüse-Jus, Gewürz-Rotkohl, Portwein-Vanillemöhren

wahlweise mit

Gebratener Wildschweinerücken im Nussmantel 33,75 EUR

- *Ursprungsqualität* - Das Jagdwild aus Hohenlohe hat den typischen Wildgeschmack, der von dem vielfältigen, natürlichen Futter der Wälder stammt.

Hokkaido-Serviettenknödel (vegetarisch) 25,25 EUR
Mango-Currysauce, zweierlei Linsen, Grana Padano

wahlweise mit

gebratenem Schweinebauch (sous vide) 28,50 EUR

Gutshof-Klassiker

"Wiener Schnitzel" 29,25 EUR
Paniertes Kalbsschnitzel, Bratkartoffeln, gemischter Salat

Dessert

Dessert Variation „Winterzauber“ Bratapfel, Zimt-Rum-Mousse, Rahmliköreis Rosinen im Valrhona-Schokoladenmantel, Walnüsse	12,50 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
Dreierlei Käse - nach Tagesempfehlung - Fruchtchutney, mit Grappa aromatisierte Früchte, karamellisierte Walnüsse, Ciabatta	13,50 EUR
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.	10,50 EUR
---	-----------

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

Kaffee-Empfehlung:

Baileys Kaffee - Kaffee mit Baileys Irish Cream ¹	4,00 EUR
---	----------

Unsere Dessert-Weineempfehlung:

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