

Feinschmecker Menü

Carpaccio von der Cellar Rohe Roulade
mit Cherrytomaten-Kräutersalat, Erdnüssen, Pinienkerne, Schmand

Süß-saure Karotten-Apfelcremesuppe
Sauerrahm, Eismeergarnelen - *Ursprungsqualität* - , Croûtons

Gebratenes Zanderfilet
Wonnekraut, Butter-Kartoffelstampf

Gebratene Perlhuhnbrust
Jus, Rahmwirsing, gebratene Serviettenknödel

Käseauswahl nach Tagesempfehlung
mit Grappa aromatisierte Weintrauben, Ciabatta, Meersalzbutter

"Dessert-Variation"
Crème Brûlée, Latte Macchiato-Eis,
Buttermilchschaum, Schokoladenerde

| | |
|---|-----------|
| Ganzes Menü | 88,00 EUR |
| 4-Gänge Menü (Kalte Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert) | 64,00 EUR |
| 3-Gänge Menü (Suppe, Hauptgang, Dessert) | 53,00 EUR |

Vorspeisen & Salate

Carpaccio von der Celler Rohe Roulade 11,75 EUR
mit Cherrytomaten-Kräutersalat, Erdnüssen, Pinienkerne, Schmand

Unsere Highlight-Vorspeise:

Im Butter-Kräutersud gegarte Entenbrust 16,50 EUR
Apfel-Pflaumenchutney mit Balsamico, Kräuter
Butter-Kartoffelstampf

"Salat-Genuss"

Salatvariation mit gebratenen Garnelen, Früchte
Honig-Balsamicodressing, Zupfcroûtons

3 Garnelen 16,50 EUR

5 Garnelen 19,50 EUR

Gemischter Salatteller 9,50 EUR

Kleiner gemischter Salat 7,50 EUR

Suppen

Kraftbrühe vom Oppershäuser Geflügel 10,50 EUR
mit Kräuter-Pfannkuchenstreifen, Gemüsebrunoise

Süß-saure Karotten-Apfelcremesuppe 11,75 EUR
Sauerrahm, Eismeergarnelen - *Ursprungsqualität* - , Croûtons

- *Ursprungsqualität* - Schonender Wildfang aus natürlicher Umgebung der grönländischen Disko-Bucht, aufgrund des langsamen Wachstums im eiskalten nährstoffreichem Wasser können sich Aroma und Konsistenz voll entwickeln

Fleisch

| | |
|---|-----------|
| Mediterraner krosser Schweinebauch Cafe de Paris Sauce, geröstete Petersilienwurzel, Savoyard-Kartoffeln | 26,75 EUR |
| Gebratene Perlhuhnbrust Jus, Rahmwirsing, gebratene Serviettenknödel | 29,75 EUR |
| Kalbsleberragout mit glasiertem Apfel Creme Fraîche, gebackene Zwiebelringe, Kartoffeltaler | 31,50 EUR |
| "Wiener Schnitzel" Paniertes Kalbsschnitzel, Bratkartoffeln, gemischter Salat | 28,75 EUR |
| Rosa gebratenes Steak vom Kalb ca. 220g Kräuterbutter, Bratkartoffeln, gemischter Salat | 33,50 EUR |

Fisch

| | |
|--|-----------|
| Gebratenes Zanderfilet Wonnekraut, Butter-Kartoffelstampf | 28,50 EUR |
| Gebratenes Edelmaränenfilet - <i>Ursprungsqualität</i> - Kräuterbutter, Rahmwirsing, Salzkartoffeln | 35,75 EUR |
| <i>- Ursprungsqualität</i> - 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 | |
| Gebratenes "Kabeljau-Steak" Tagliatelle, Shiitake-Champignonsrahm pochiertes Oppershäuser Ei, kleiner gemischter Salat | 29,75 EUR |

Vegetarisch

| | |
|---|-----------|
| Tagliatelle, Shiitake-Champignonsrahm pochiertes Oppershäuser Ei, kleiner gemischter Salat | 25,50 EUR |
|---|-----------|

Dessert

| | |
|---|----------------------|
| "Dessert-Variation" Crème Brûlée, Latte Macchiato-Eis, Buttermilchschaum, Schokoladenerde | 11,75 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 |
| Käseauswahl - nach Tagesempfehlung - mit Grappa aromatisierte Weintrauben, Ciabatta, Meersalzbutter | 10,50 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-Weinempfehlung:

| | | | |
|------|--|-------|----------|
| 2019 | Sauvignon Blanc Sweetheart QbA Oliver Zeter Pfalz/ Deutschland | 0,1 l | 6,50 EUR |
|------|--|-------|----------|