

Feinschmecker Menü

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

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"
Creme 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 Kräutersalat, Erdnüssen, Pinienkerne, Schmand, Croûtons

Unsere Highlight-Vorspeise:

Gebratene Gutshof Gänseleber - *aus eigener Haltung* - 16,50 EUR
Balsamico-Jus, Apfel-Pflaumenchutney, 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 9,75 EUR
mit Kräuter-Pfannkuchenstreifen, Gemüsebrunoise

Süß-saure Karotten-Apfelcremesuppe 11,50 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
"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

- *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

Vegetarisch

Shiitake "à la creme" Serviettenknöfel, kleiner gemischter Salat	23,50 EUR
---	-----------

Wir sind für Sie da !

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

Dessert

"Dessert-Variation" Creme 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
------	--	-------	----------