

Feinschmecker Menü

Carpaccio von der Celler Rohe Roulade
mit Linsen-Spargelsalat, Kräuter, Pinienkerne, Schmand

Spargelsuppe
Rahm, Petersilienöl, spanischer Rinderschinken

Gebratenes grönländisches „Nutaaq“ Kabeljaufilet
Frühlingszwiebeln, Parmesanrisotto, Süßkartoffelchip

„Osso Buco“ vom Kalb
Cremolata, Schmorsauce, Wurzelgemüse, Risotto Milanese

Käseauswahl nach Tagesempfehlung
mit Grappa aromatisierte Weintrauben, Ciabatta, Meersalzbutter

"Dessert-Variation"
Beerentiramisu, Amaretto, Latte-Macchiato-Eis
geflammter Baiser, marinierte Erdbeeren

Ganzes Menü	89,00 EUR
4-Gänge Menü (Kalte Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert)	66,50 EUR
3-Gänge Menü (Suppe, Hauptgang, Dessert)	53,00 EUR

Vorspeisen & Salate

Carpaccio von der Celler Rohe Roulade 13,50 EUR
mit Linsen-Spargelsalat, Kräuter, Pinienkerne, Schmand

Unsere Highlight-Vorspeise:

Im Kräuter-Buttersud gegarter Lammrücken 16,75 EUR
Cremolata, Ofentomaten, Kartoffel-Parmesan-Nocken
Gemüsechip, Kräuter

"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

Spargelsuppe 11,75 EUR
Rahm, Petersilienöl, spanischer Rinderschinken

Spargel

- das weiße Gold der Heimat -

Portion Stangenspargel
mit Sauce Hollandaise, zerlassener Butter
Salzkartoffeln

22,75 Euro

wahlweise mit

paniertem Kalbsschnitzel	15,50 Euro
gebratenem Zanderfilet	14,50 Euro
Portion Rührei	7,50 Euro
Portion Schwarzwälderschinken	11,50 Euro

Unser Wein des Monats:

2021	Silvaner	0,75 l	23,50 Euro
	Weingut Feth	0,5 l	16,50 Euro
	feinherb	0,2 l	10,50 Euro
	Rheinhessen/ Deutschland		

Fleisch

Gebratene Kalbsleber Jus, grüner Spargel, Butter-Kartoffelstampf	29,50 EUR
„Osso Buco“ vom Kalb Cremolata, Schmorsauce, Wurzelgemüse, Risotto Milanese	27,75 EUR
"Wiener Schnitzel" Paniertes Kalbsschnitzel, Bratkartoffeln, gemischter Salat	28,75 EUR
Rosa gebratenes Steak - <i>nach Tagesempfehlung</i> - ca. 220g Kräuterbutter, Bratkartoffeln, gemischter Salat	33,50 EUR

Fisch

Gebratenes gönländisches „Nutaaq“ Kabeljaufilet Frühlingszwiebeln, Parmesanrisotto, Süßkartoffelchip	29,25 EUR
Durch die optimierte <i>nachhaltige</i> "Nutaaq" Fischerei und Ihre schnelle und <i>schonende</i> Verarbeitung des Fischfilets, entsteht eine unverwechselbare Qualität.	
Gebratene Edelmaräne Sauce Maltaise, Blattspinat, bunter Spargel, Kartoffelgnocci	33,50 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

Vegetarisch

Risotto Milanese Cremolata, zweierlei Spargel, Ofentomaten	22,75 EUR
---	-----------

Wir sind für Sie da !

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

Dessert

„Dessert-Variation“ Beerentiramisu, Amaretto, Latte-Macchiato-Eis geflammt Baiser, marinierte Erdbeeren	13,50 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
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-Weineempfehlung:

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