

# Feinschmecker Menü

Carpaccio von der Celler Rohe Roulade  
mit Belugalinsen-Kräutersalat, Pinienkerne, Schmand, Croûtons

\*\*\*

Steckrübensüppchen  
Sauerrahm, Kernöl, Dinkel-Croûtons

\*\*\*

Gebratenes Lachsforellenfilet von den "Aschau Teichen"  
Bandnudeln, Gorgonzolasauce, Trauben, schwarze Nüsse  
Schüttelbrot, Gartenkräuter

\*\*\*

Geschmorte Rinderbäckchen  
Salbei-Schmorsauce, Wirsing in Rahm mit Kürbiskerne, Kartoffeltaler

\*\*\*

Käseauswahl nach Tagesempfehlung  
mit Grappa aromatisierte Weintrauben, Ciabatta, Meersalzbutter

\*\*\*

"Dessert-Variation"  
karamellisiertes Honig-Fichtenparfait, Baiser  
Schokoladen-Kaffeebrot-Crunch, Rumfrüchte

Ganzes Menü	89,00 EUR
4-Gänge Menü (Kalte Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert)	65,00 EUR
3-Gänge Menü (Suppe, Hauptgang, Dessert)	53,00 EUR

# Vorspeisen & Salate

Carpaccio von der Celler Rohe Roulade 11,75 EUR  
mit Belugalinsen-Kräutersalat, Pinienkerne, Schmand, Croûtons

## ***Unsere Highlight-Vorspeise:***

Konfierter Schweinebauch 14,75 EUR  
Weißkohl, Dinkelcrunch, Erbsenkeimlinge, süßer Senf-Kartoffelschaum

Bandnudeln, Gorgonzolasauce, Trauben, schwarze Nüsse 14,50 EUR  
Schüttelbrot, Gartenkräuter

## "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

Streckrübensüppchen 11,50 EUR  
Sauerrahm, Kernöl, Dinkel-Croûtons

# Fleisch

Geschmorte Rinderbäckchen Salbei-Schmorsauce, Wirsing in Rahm mit Kürbiskerne, Kartoffeltaler	30,50 EUR
Wildragout Rotkohl, Preiselbeerbirne, Butterkartoffeln	28,75 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 grönländisches "Nutaaq" Kabeljaufilet Rahmwirsing, Butterkartoffeln	28,75 EUR
---	-----------

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

Gebratenes Lachsforellenfilet von den "Aschau Teichen" Bandnudeln, Gorgonzolasauce, Trauben, schwarze Nüsse Schüttelbrot, Gartenkräuter	28,50 EUR
---	-----------

# Vegetarisch

Bandnudeln, Gorgonzolasauce, Trauben, schwarze Nüsse Schüttelbrot, Gartenkräuter	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" 11,75 EUR  
karamellisiertes Honig-Fichtenparfait, Baiser  
Schokoladen-Kaffeebrot-Crunch, Rumfrüchte

Sorbet-Kreation "Zum Gutshof" 5,90 EUR  
Hausgemachtes Limetten-Minzsorbet in Wodka

"Eis-Coretto" 6,90 EUR  
Hausgemachtes Eis aufgegossen mit Coretto (Espresso & Grappa)  
- wahlweise auch ohne Alkohol 5,90 EUR

Käseauswahl - nach Tagesempfehlung - 10,50 EUR  
mit Grappa aromatisierte Weintrauben, Ciabatta, Meersalzbutter

## **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<sup>1</sup> 3,90 EUR