

# Feinschmecker Menü

Carpaccio von der Celler Rohe Roulade  
mit Kürbistatar, kandierter Olive, Kräutercreme, Pumpernickel

*oder*

Gebackene Gemüse-Weizen-Pinsa  
mit Rosenkohl, Wurzelgemüse, Lauch, wilder Brokkoli,  
Süßkartoffel, Kräuterschmand, Bergkäse

\*\*\*

Kürbissuppe  
mit gebläutem Camembert, kandierter Olive, Kürbiskernöl

\*\*\*

Würzig eingelegte Zucchini (vegetarisch)  
Linsen-Champignon-Ecke, Gerste, wilder Brokkoli, Bergkräuter-Tomatensauce

*wahlweise mit* gebratenem Bachforellenfilet

\*\*\*

Gebratene Käsespätzle (vegetarisch)  
Camembert, Zwiebel-Gemüsejus, Rosenkohl, Ahornsirup, Wurzelgemüse, Nüsse

*wahlweise mit* geschmortem Rosenstück vom Allgäuer Rind

\*\*\*

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

\*\*\*

Dessert Variation „Herbstgarten“  
Mousse au Chocolat, Duett von der Birne, Crumble, Mais

	Fleisch	Fisch	Vegetarisch
Ganzes Menü	102,00 EUR	100,00 EUR	92,00 EUR
4-Gänge Menü (Kalte Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert)	72,00 EUR	70,00 EUR	64,00 EUR
3-Gänge Menü (Suppe, Hauptgang, Dessert)	57,50 EUR	55,50 EUR	49,50 EUR

# Vorspeisen & Salate

Carpaccio von der Celler Rohe Roulade  
mit süß-saurem Kürbistatar, kandierter Olive,  
Kräutercreme, Pumpernickel 14,75 EUR

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

Gebackene Gemüse-Weizen-Pinsa 14,75 EUR  
mit Rosenkohl, Wurzelgemüse, Lauch, wilder Brokkoli,  
Süßkartoffel, Kräuterschmand, Bergkäse

## "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 10,75 EUR  
mit Kräuter-Pfannkuchenstreifen, Gemüsebrunoise

Kürbissuppe 11,50 EUR  
mit gebläutem Camembert, kandierter Olive, Kürbiskernöl

# Hauptgänge

Würzig eingelegte Zucchini (vegetarisch) 25,25 EUR  
Linsen-Champignon-Ecke, Gerstengraupen,  
wilder Brokkoli, Wiesenbergkräuter-Tomatensauce

*wahlweise mit*  
gebratenem Bachforellenfilet 31,50 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

Gebratene Käsespätzle (vegetarisch) 24,75 EUR  
Camembert, Zwiebel-Gemüsejus, glasierter Rosenkohl mit Ahornsirup  
Wurzelgemüse, Nüsse

*wahlweise mit*  
geschmortes Rosenstück vom Allgäuer Rind 33,25 EUR

- *Ursprungsqualität* – Die kräftigen Rinder wachsen gesund in einem großen mit Stroh bedecktem  
Laufstall auf. Für die Tiere gibt bestes Futter aus eigenem Anbau.

Pikant gebackene Kartoffel-Waffel (vegetarisch) 25,75 EUR  
gefüllt mit Blattspinat, Kräuterseitlingen, Hokkaido, Mango-Currysauce

*wahlweise mit*  
Curry von der hausgemachten Kalbsbratwurst 28,75 EUR

## Gutshof-Klassiker

"Wiener Schnitzel" 28,75 EUR  
Paniertes Kalbsschnitzel, Bratkartoffeln, gemischter Salat

Rosa gebratenes Steak vom Kalb ca. 220g 34,75 EUR  
Kräuterbutter, Bratkartoffeln, gemischter Salat

# Dessert

Dessert Variation „Herbstgarten“ 12,75 EUR  
Mousse au Chocolat, Duett von der Birne, Crumble, Mais

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

Dreierlei Käse - nach Tagesempfehlung - 13,50 EUR  
Fruchtchutney, mit Grappa aromatisierte Früchte,  
karamellierte Walnüsse, Ciabatta

KÄSE & WEIN  
Zur Käseauswahl servieren wir Ihnen ein Glas Wein 0,1l 5,50 EUR

## **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> 4,00 EUR

### **Unsere Dessert-Weinempfehlung:**

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