

Feinschmecker Menü

Carpaccio von der Celler Rohe Roulade
mit Kürbis-Linsensalat, Zupfcroûtons, roten Zwiebeln, Schmand

Kürbiscremesuppe
mit Kartoffelnocken, Schwarzwälderschinken

Gebratenes grönländisches "Nutaaq" Kabeljaufilet
Senfsauce, Kräuterseitlinge

Geschmorte Hirschbäckchen
Schmorsauce, Dörrobststreifen, gebackener Kürbis, Kartoffelpüree

Rosetten vom Mönchskopfkäse
mit Grappa aromatisierte Weintrauben, Ciabatta, Meersalzbutter

"Dessert Variation"
Honig-Kuchen, Kürbiskernparfait, Rumfrüchte

| | |
|-----------------------------------------------------|-----------|
| Ganzes Menü | 87,00 EUR |
| 4-Gänge Menü (Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert) | 63,00 EUR |
| 3-Gänge Menü (Suppe, Hauptgang, Dessert) | 52,00 EUR |

Die Portionsgrößen der einzelnen Gerichte werden der Anzahl an Gängen leicht angepasst.

Vorspeisen & Salate

Carpaccio von der Cellar Rohe Roulade 11,75 EUR
aus Rinderfilet mit Ursprungs-Qualität
mit Kürbis-Linsensalat, Zupfcroûtons, roten Zwiebeln, Schmand

Unsere Highlight-Vorspeise:

Rosa gebratener Rehrücken 18,75 EUR
Orangen-Cous-Cous-Salat mit Bio Gutshof-Kresse
Preiselbeergel, geröstete Walnüsse

"Salat-Genuss"

Salatvariation mit gebratenen Garnelen, Früchte
Honig-Balsamicodressing, Zupfcroûtons

3 Garnelen *16,50 EUR*

5 Garnelen *19,50 EUR*

Gemischter Salatteller 8,50 EUR

Kleiner gemischter Salat 6,50 EUR

Suppen

Kraftbrühe vom Oppershäuser Geflügel 9,75 EUR
mit Kräuter-Pfannkuchenstreifen, Gemüsebrunoise

Kürbiscremesuppe 10,50 EUR
mit Kartoffelnocken, Schwarzwälderschinken

Wir sind für Sie da !

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

Fleisch

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Geschmorte Hirschbäckchen Schmorsauce, Dörrobststreifen, gebackener Kürbis, Kartoffelpüree | 28,75 EUR |
| Gebratene Perlhuhnbrust, süße Senfsauce gebratene Kräuterseitlinge, Wurzelgemüse, Serviettenknödel | 27,75 EUR |
| "Wiener Schnitzel" Paniertes Kalbsschnitzel, Bratkartoffeln, gemischter Salat | 25,75 EUR |
| Rosa gebratenes Steak vom Rind 220g (<i>nach Tagesempfehlung</i>) Kräuterbutter, Bratkartoffeln, gemischter Salat | 30,75 EUR |

Fisch

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Gebratenes grönländisches "Nutaaq" Kabeljaufilet Senfsauce, gebratene Kräuterseitlinge, Kartoffelpüree | 28,25 EUR |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|

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

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Gebratenes Welsfilet " <i>Ursprungs-Qualität</i> " Rahmwirsing, Butterkartoffeln | 28,75 EUR |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------|

Vegetarisch

| | |
|-------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Champignons à la creme mit gerösteten Kürbisecken, Serviettenknödeln | 18,50 EUR |
|-------------------------------------------------------------------------|-----------|

Auf Empfehlung bieten wir Ihnen gerne weitere vegetarische Tagesgerichte an.

Dessert

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| "Dessert Variation" Honig-Kuchen, Kürbiskernparfait, Rumfrüchte | 12,75 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 |
| Rosetten vom Mönchskopfkäse mit Grappa aromatisierte Weintrauben, Ciabatta, Meersalzbutter | 10,50 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 ¹ | 2,90 EUR |
|-----------------------------------------------------------------|----------|

***HIER erhalten Sie einen Vorgeschmack
auf unsere nächsten Kulinarischen Höhepunkte!
Sie brauchen nur noch den QR-Code scannen.***

