

Feinschmecker Menü

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

Kürbiscremesuppe
saure Sahne, Kerbel, Kernöl

"Offener Raviolo"
Entenragout, Honig, Rosmarin, Kürbis
Erdnuss, Dinkelcrunch, schwarzer fermentierter Knoblauch

Gebratenes Schweinefilet
Tomaten-Pinienkern-Sauce, Ofengemüse
Salbei-Butter-Kartoffelnocken

oder

Im Kräuter-Chardonnay Sud pochiertes Forellenfilet
von den "Aschau Teichen"
Kräuterbutter, gebackener Kürbis, Venererisotto

Käseauswahl nach Tagesempfehlung
mit Grappa aromatisierte Weintrauben, Ciabatta, Meersalzbutter

"Dessert-Variation"
Joghurt-Zitroneneis mit Zwetschgen im Gewürzsud
Schokoladenerde, gehackte karamellierte Cashewkerne

Ganzes Menü	85,00 EUR
4-Gänge Menü (Kalte Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert)	59,50 EUR
3-Gänge Menü (Suppe, Hauptgang, Dessert)	48,00 EUR

Vorspeisen & Salate

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

Unsere Highlight-Vorspeise:

"Offener Raviolo" 15,75 EUR
Entenragout, Honig, Rosmarin, Kürbis
Erdnuss, Dinkelcrunch, schwarzer fermentierter Knoblauch

"Salat-Genuss"
Salatvariation mit gebratenen Garnelen, Früchte
Honig-Balsamicodressing, Zupfcroûtons

3 Garnelen 16,50 EUR

5 Garnelen 19,50 EUR

Gemischter Salatteller 8,75 EUR

Kleiner gemischter Salat 6,75 EUR

Suppen

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

Krübiscremesuppe 10,50 EUR
saure Sahne, Kerbel, Kernöl

wahlweise mit geröstetem Bacon 11,25 EUR

Fleisch

Gebratene Kalbsleber Zwiebeljus, gebackener Sellerie, zweierlei Kürbis mit Erdnuss	28,50 EUR
Gebratenes Schweinefilet Tomaten-Pinienkern-Sauce, Ofengemüse Salbei-Butter-Kartoffelnocken	26,50 EUR
"Wiener Schnitzel" Paniertes Kalbsschnitzel, Bratkartoffeln, gemischter Salat	26,75 EUR
Rosa gebratenes Steak vom Kalb ca. 220g Kräuterbutter, Bratkartoffeln, gemischter Salat	33,50 EUR

Fisch

Gebratenes grönländisches "Nutaaq" Kabeljaufilet Tomaten-Pinienkern-Sauce, Ofengemüse Kartoffelnocken mit Salzeibutter	28,75 EUR
--	-----------

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

Im Kräuter-Chardonnay Sud pochiertes Forellenfilet von den "Aschau Teichen" Kräuterbutter, gebackener Kürbis, Venererisotto	26,25 EUR
---	-----------

Vegetarisch

Venere-Gemüserisotto Pinienkerne, gebackene Sellerieblätter	22,50 EUR
--	-----------

Wir sind für Sie da !

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

Dessert

"Dessert-Variation" Joghurt-Zitroneneis mit Zwetschgen im Gewürzsud Schokoladenerde, gesalzene karamellisierte Cashewkerne	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	2,90 EUR
---	----------