

## *Kaltes & Warmes zu Beginn*

*Spanferkelrollbraten, dünn aufgeschnitten mit Kürbis*

*Meerrettich, Kürbiskernöl Marinade und Dörripflaumen  
Steinofenbaguette*

15,90

*Gegrillter Octopus mit warmem Kichererbsen Ragout*

*frische Kräuter, gehobelter Fenchel und Paprika  
Steinofenbaguette*

16,90

*Cremiger Burrata mit Rote Beete Salat*

*Pistazien-Pesto und Zwergorangen  
Steinofenbaguette*

14,90

## *... aus unserer Suppenkasserolle*

*Tomatensuppe Kalabrese*

*mit italienischen Kräutern & Olivenöl zubereitet*

8,90

*Steinpilzcreme Suppe*

*mit Frischer Sahne zubereitet*

9,90

*Kürbis-Kokos-Suppe*

*mit Thailändischen Gewürzen*

8,90

## Spezialitäten unserer Küche

### Rosa Lammhüfte mit Thymianjus

Bohnen-Artischocken Ragout  
und Kartoffelgratin

33,00

### Rinderfilet vom Black Angus 200g

mit Pfeffer-Cognacsauce, mediterranem  
Grillgemüse und Kartoffel-Trüffel-Krapfen

42,00

### Geschmorte Ochsenbäckchen

Mit Trüffeljus, Kürbisgrapeen  
und knusprigem Rosenkohl

29,00

### Kalbsleber „Berliner Art“

mit Kartoffel-Lauchpüree, Balsamicojus,  
Zwiebel und Apfel

31,50

### Wildragout aus heimischen Wäld mit Preiselbeeren

Apfelrotkohl, Marouen und Kartoffelkloß

27,00

## *Gut & Bürgerlich*

### *Medaillons von der Truthahnbrust*

*mit Sc. Hollandaise, Rahmpilzen und  
Basmati Reis & marinierte Blattsalate*

21,80

### *Schitzel „Fürsters Töchter“*

*mit Pilzen à la Creme, Bratkartoffeln  
und marinierte Blattsalate*

20,90

### *Gutshofsteller - Spezial -*

*gebratene Medaillons vom Schweinefilet, Roastbeef,  
sowie Truthahnmignons, dazu Rahmpilze,  
Sc. Hollandaise, frische Saisongemüse  
& Bratkartoffeln*

28,80

## *Keine Angst vor großen Fischen*

### *Gebratenes Lachsfilet*

*auf Chablissauce, Salzkartoffeln  
& frisches Marktgemüse*

31,00

### *Frische Holländische Matjes -Doppelfilets*

*„Hausfrauensauce“ & Blattsalate, Salzkartoffeln*

22,00

### *Zanderfilet mit Macadamianuss-Kruste*

*Curry Rahmkraut und gebratene Schupfunzeln*

33,00

## Vegetarisch

### *Frische Kürbis-Ricotta Ravioli*

*Mit Walnüssen, Salbei-Butter  
und Grana Padano - 12 Monate -*

19,80

### *Frische Gargauelle mit Steinpilzen*

*zubereitet mit Zitronen-Butter, Kräutern  
und Grana Padano - 12 Monate -*

22,00

## Für unseren Nachwuchs

### *Gebratenes Putenschwanzel*

*mit Pommes Frites und etwas Gemüse, Tomatensauce*

9,00

### *Milibratwürstchen*

*auf Kartoffelschnee, Tomatensauce*

7,50

### *Gebutterte Nudeln*

*geschwenkt in Tomatensauce*

6,90

### *Großer Kartoffelkloß*

*mit dunkler Bratensauce*

6,90

*Bei vorhandenen Lebensmittelallergien und  
Lebensmittelunverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte an!  
Wir beraten Sie gerne.*

# Süßigkeiten und Gefrorenes

## Crème Brûlée

nach französischer Rezeptur im Ofen pochiert  
mit braunem Rohrzucker karamellisiert

8,20

## Holunder - Waldbeereugrütze

wahlweise mit Vanilleeis oder Schlagsahne

8,30

## Hessisches Schmand Mousse

mit Apfel-Ingwer Kompott und Schokoladen-Knusper

5,90

## Variation von Rohmilchkäse

Feigenseuf & Baguette

13,50

## Apfel-Ingwer Crumble mit Haferflocken

dazu hausgemachtes Zimt-Mascarpone Eis

11,50

## Eis-Auswahl

von unserem hausgemachtem Konditoren Eis aus kontrolliertem  
biologischem Anbau - Boiron / Frankreich

Tahiti - Vanilleeis

Zimt-Mascarpone Eis

Grauatapfel Sorbet

Himbeeren Sorbet

Kugel 3,30