

Kaltes & Warmes zu Beginn

Tatar vom Rinderfilet mit Trüffel Teriyaki

Eingelegter Kürbis und Artischocken 19,00

„ON TOP“ mit gebratener Entenmastleber 25,00

Knusprige Garnelen „Croustillant“

*Mit orientalischen Linsen, Hummersauce
Und frischen Kräutern* 17,00

Cremiger Burrata mit Rote Beete Salat

Distazien-Pesto und Zwergorangen 15,50

... aus unserer Suppenkasserolle

Tomatensuppe Kalabrese

mit italienischen Kräutern & Olivenöl zubereitet 9,50

Steinpilzcreme Suppe

mit Frischer Sahne zubereitet 9,50

Kürbis-Kokos-Suppe

mit Thailändischen Gewürzen 9,50

Spezialitäten unserer Küche

Rinderfilet vom Black Angus 200g

Mit cremigen Schwarzwurzel -Steinpilzragout, Kürbis
und Kartoffel-Trüffel Krapfen

44,00

Iberico Schweinekotelett mit Feigenseufkruste

Mit cremigen Schwarzwurzel -Steinpilzragout, Kürbis
und Kartoffel-Trüffel Krapfen

33,00

Hausgemachte Euten Tortellini mit Trockenfrüchten

Orangensaft und Graua Padano

Kleine Portion 19,00

Große Portion 23,50

Schitzel „Fürsters Tochter“

mit Pilzen à la Creme, Bratkartoffeln
und marinierte Blattsalate

Vom Schweinerücken

21,50

Vom Kalbsrücken

31,50

Gut & Bürgerlich

Medaillons von der Truthahnbrust

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

23,50

Gutshofteller - Spezial -

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

29,50

Hausgemachte Eisbein Sülze

*mit eingelegten Zwiebeln, Remouladensauce
und Bratkartoffeln*

kleine Portion 19,00

große Portion 23,00

Keine Angst vor großen Fischen

Winterkabeljaufilet mit Hummersauce

Rote Beete Kraut und Salzkartoffeln

31,00

Frische Holländische Matjes - Doppelfilets

„Hausfrauensauce“ & Blattsalate, Salzkartoffeln

22,00

Zanderfilet mit Macadamianuss Kruste

Curry Rahmkraut und gebratene Schupfnudeln

33,00

Vegetarisch

Frische Kürbis-Ricotta Ravioli

*Mit Walnüssen, Salbei-Butter
und Graua Padano - 12. Monate -*

19,50

Frische Garganella mit Steinpilzen

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

22,00

Für unseren Nachwuchs

Gebratenes Putenschwanz

mit Pommes Frites und etwas Gemüse, Tomatensauce

9,50

Milchbratwürstchen

auf Kartoffelschnee, Tomatensauce

8,50

Gebutterte Nudeln

geschwenkt in Tomatensauce

7,50

*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*

9,50

Holunder- Waldbeereugrütze

wahlweise mit Vanilleeis oder Schlagsahne

8,50

Hessisches Schmand Mousse

mit Apfel / Ingwer Kompott und Schokoladen-Knusper

6,50

Warmes Schokoladentörtchen zartbitter

Ananas Carpaccio und hausgemachtes Vanille Eis

13,00

Eis-Auswahl

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

Tahiti - Vanilleeis

Zimt-Mascarpone Eis

Grauatapfel Sorbet

Mandarinen Sorbet

Kugel 3,50