

Kaltes & Warmes zu Beginn

Spaferkelrollbraten, dünn aufgeschnitten mit Kürbis

*Meerrettich, Kürbiskernöl Marinade und Dörripflaumen
Steinofenbaguette*

16,00

Gegrillter Octopus mit warmem Kichererbsen Ragout

*frische Kräuter, gehobelter Fenchel und Paprika
Steinofenbaguette*

17,00

Cremiger Burrata mit Rote Beete Salat

*Pistazien-Pesto und Zwergorangen
Steinofenbaguette*

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

kussprigem Blumenkohl und Kürbisgrauen

33,00

Wildragout aus heimischen Wäldern mit Preiselbeeren

Apfelrotkohl, Maronen und gebratenem Serviettenknödel

27,00

Schnitzel „Försters Tochter“

mit Pilzen à la Creme, Bratkartoffeln
und marinierte Blattsalate

Vom Schweinerücken

21,50

Vom Kalbsrücken

31,50

Gut & Bürgerlich

Medaillons von der Truthahubrust

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

23,50

Gutshofteller - Spezial -

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

29,50

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 Schupfunfeln

33,00

Vegetarisch

Frische Kürbis Ricotta Ravioli

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

19,50

Frische Garganella 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

9,50

Mini-Bratwürstchen

auf Kartoffelschnee, Tomatensauce

8,50

Gebutterte Nudeln

geschwenkt in Tomatenrahm

7,50

Großer Kartoffelkloß

mit Dunkler Bratensauce

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 - Kuusper

6,500

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

Mandarienen Sorbet

Kugel 3,50