

*Wir freuen uns sehr, Sie bei uns begrüßen zu dürfen
und wünschen Ihnen schöne Ostertage*

Ihr Gutshof-Team

Ein besonderer Aperitif zum Osterfest

*Champagner, Edouard Bruu,
Brut Premier Cru*

0,1ℓ 13,00

*Champagner Rosé, Edouard Bruu,
Brut Premier Cru*

0,1ℓ 15,00

Gewießen Sie unsere Oster Spezialitäten

*Rosa Lammkarree mit Feigen-Seuf Kruste
mit Bohnen-Artischocken-Gemüse,
Portweinjus und Kartoffelgratin*

46,00

*Zartes Lammragout „orientalische Art“
mit Bohnen-Artischocken-Gemüse
und Pilaw Reis*

37,50

Kaltes & Warmes zu Beginn

Tatar vom Rinderfilet mit Trüffel Teriyaki

mit Artischocken und Kräutersalat

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

Pistazien-Pesto und Zwergorangen

15,50

... aus unserer Suppenkasserolle

Tomatensuppe Kalabrese

mit italienischen Kräutern & Olivenöl zubereitet

9,50

Bärlauch-Cremesuppe

*zubereitet mit frischer Sahne
mit Buchweizen Popcorn*

9,50

Oster-Spezialitäten

Rosa Lammkarree mit Feigen-Seuf-Kruste

mit Bohnen-Artischocken-Gemüse,

Portweinjus und Kartoffelgratin

46,00

Herkunft: Großbritannien

Zartes Lammragout „orientalische Art“

mit Bohnen-Artischocken-Gemüse

und Pilaw Reis

37,50

Herkunft: Großbritannien

Grüne Sauce nach hessischem Rezept

mit Salzkartoffeln

Mit gekochten Eiern

21,50

Mit hausgemachtem Hackbraten im Speckmantel

27,50

Schitzel „Fürsters Töchter“ vom Kalbsrücken

mit Pilzen à la Creme, Bratkartoffeln

und marinierte Blattsalate

31,50

Fisch & Vegetarisches

Momos - hausgemachte tibetische Teigtaschen

gedämpft, mit Spinat-Pilzfüllung

dazu Sauerrahm, Chili- und Sojasauce

21,00

Lachsfilet mit Bärlauch-Kruste

cremiges Spargel-Karotten-Ragout

und Salzkartoffeln

33,00

Für unseren Nachwuchs

Gebratenes Putenschwanzel

mit Pommes Frites und etwas Gemüse, Tomatensauce

9,50

Miwibratwürstchen

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- Waldbeeregrütze

wahlweise mit Vanilleeis oder Schlagsahne

8,50

Hessisches Schmand Mousse

mit Rhabarber Kompott und Schokoladenumsper

6,50

Warmes Schokoladentörtchen zartbitter

mit Rhabarber Kompott und hausgemachtes Vanille Eis 13,00

Eis-Auswahl

Die EIS ENGELCHEN sind eine Familien Manufaktur aus Berlin, welche sich ausschließlich auf die traditionelle Herstellung von original handwerklichem Speiseeis spezialisiert hat.

Tahiti Vanille Eis

Schokoladen Eis

Joghurt- Heidelbeere Eis

Pistazien Eis

Weißer Schokolade - Mocca - Eis

Mango - Himbeeren Sorbet

Erdbeere Sorbet

Kugel 3,50