

Kaltes & Warmes zu Beginn

Tatar vom Rinderfilet mit Trüffel Teriyaki

mit Artischocken und Kräutersalat 19,00
„ON TOP“ mit gebratener Entenmastleber 25,00

Gebratener Octopus

mit orientalischen Kichererbsen
Hummerschaum und Kräutersalat 17,00

Cremiger Burrata mit Rote Beete Salat

Pistazien-Pesto, Taggiasca Oliven
und Kumquats 15,50

... aus unserer Suppenkasserolle

Tomatensuppe Kalabrese

vegan

mit italienischen Kräutern & Olivenöl zubereitet 9,50

Kürbissuppe mit Kokosmilch

vegan

und thailändischen Gewürzen 9,50

Hummercremesuppe mit Garnelen

und Knoblauch-Mayonnaise, Röstbrot 15,50

Spezialitäten unserer Küche

Argentinisches Rinderfilet 200g mit Portweijus mit cremigen Steinpilz-Gemüse-Ragout dazu feine, in Butter gebratene Serviettenküßel	44,00
Zart geschmorte Ochsenbäckchen mit Portweijus mit cremigen Steinpilz-Gemüse-Ragout dazu feine, in Butter gebratene Serviettenküßel	33,00
Hausgemachte Mantaschen gefüllt mit Schweinefleisch dazu Edelrahmpilze und Blattsalat	27,00
Schnitzel vom Schweinerücken „Försters Tochter“ mit Pilzen à la Creme, Bratkartoffeln und marinierte Blattsalate	23,50

Gut & Bürgerlich

Medaillons von der Truthahubrust

*mit Sauce Hollandaise, Rahmpilzen und
Basmati Reis & marinierte Blattsalate*

25,50

Gutshofteller - Spezial -

*Gebratene Medaillons vom Schweinefilet, Roastbeef
und Truthahn, dazu Rahmpilze, Sauce Hollandaise,
frische Saisongemüse und Bratkartoffeln*

29,50

Keine Angst vor großen Fischen

Weißes Heilbuttfilet mit Feigensenf Kruste

mit Rote Beete Kraut und Salzkartoffeln

33,00

Frische holländische Matjes -Doppelfilets

Sauce „Hausfrauen Art“ mit Salat und Salzkartoffeln

22,00

Lachsfilet mit Kräuterkruste

cremiges Steinpilz Gemüse Ragout und Salzkartoffeln

33,00

Vegetarisch & Vegan

Hausgemachte Kürbis-Ricotta-Ravioli

mit Salbei-Walnuss-Butter

23,00

Orientalisches Kichererbsenragout

mit Kokosmilch, Basmati-Reis

und frischem Saisongemüse

- vegan -

21,00

Für unseren Nachwuchs

- nur für Kinder -

Hausgemachte Putenbrust-Nuggets

mit Pommes Frites und etwas Gemüse

11,50

Hausgemachte Lachsfiletstäbchen

mit Kartoffelschnee

11,50

Milchbratwürstchen

mit Kartoffelschnee und Tomatensauce

9,50

Gebutterte Nudeln

geschwenkt in Tomatenrahmsauce

8,50

*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

Hessisches Schmand Mousse

*mit Armagnac Zwetschgen
und Schokoladenkussper*

6,50

Armagnac Zwetschgen Crumble

mit Haferflocken und Mohu Marzipan Eis

12,50

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

Pistazien Eis

Joghurt- Heidelbeere Eis

Mohu Marzipan Eis

Mango Himbeere Sorbet

Erdbeere Sorbet

Kugel 3,50

Vorweihnachtszeit

Gäuseliesels Suppe mit Gerste

Gäusklein und Wurzelgemüse

9,90

Feldsalat mit Schmandsauce

Eingelegter Kürbis und Granatapfel

13,50

Gäusebrust oder Gäusekeule aus dem Ofen

*Marouen, Rotkohl, Grünkohl,
Kartoffelkloß und Orangenjus*

43,50

1/2 Jungente aus dem Ofen mit Orangenjus

Apfelrotkohl, Marouen und Kartoffelkloß

35,50

Ragout vom heimischen Hirsch und Wildschwein

Apfelrotkohl, Marouen und Kartoffelkloß

33,00

Hausgemachtes Gäuseschmalz mit Äpfeln und Zwiebeln

Zum Mitnehmen 230g

9,50