

Vorspeisen

Feine Tomatencremesuppe mit gezupftem Büffelmozzarella und hausgemachtem Basilikumpesto
Fine tomato cream soup with plucked buffalo mozzarella and homemade basil pesto
6,50 €

4 Black Tiger Gambas serviert in heißem Olivenöl mit Knoblauch, Peperoni und Meersalz serviert mit Baguette
4 Black Tiger Gambas served in hot olive oil with garlic, hot peppers and sea salt served with baguette
9,90 €

Mit Thymianhonig grainierter Ziegenkäse auf Babyblattspinat mit Himbeerdressing
Goat cheese grained with thyme honey on baby spinach with raspberry dressing
10,50 €

Pasta und Co.



Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi, geschwenkt in Salbei-Knoblauchbutter mit Kirschtomaten, Pinienkernen und gehobeltem Parmesan
Homemade potato gnocchi, swirled in sage garlic butter with cherry tomatoes, pine nuts and grated Parmesan cheese
14,90 €



Core de Boeuf Tomate, gefüllt mit CousCous auf feinem Auberginenpüree
Core de Boeuf tomato, filled with couscous on fine aubergine puree
13,50 €

Vom Lande

Wiener Kalbsschnitzel mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat, garniert mit Radieschen und Schnittlauch
Wiener veal schnitzel with lukewarm potato and cucumber salad, garnished with radishes and chives
19,80 €

„Pariser“ Pfeffersteak mit feiner Rahmsauce und grünem Pfeffer, Kartoffelgratin
und Gemüsekörbchen

"Parisian" pepper steak with green pepper, potato gratin and vegetable basket

26,80 €

Zum Pfeffersteak empfehlen wir den **italienischen Rotwein**

PASSIENO 2014

rubinrot mit Duftaromen von frischen Brombeeren, und Pflaumen und Aromen von getrockneten Früchten,

Vanille und Gewürzen, tiefer, samtiger Geschmack

Glas 0,2l 5,90 €

Flasche 0,75l 17,00 €

Aus dem Wasser

Forelle aus den Aschauer Teichen in Mandelbutter gebraten dazu Heidekartoffeln und
ein kleiner gemischter Salat

*Trout from the local Aschauer ponds fried in almond butter with salt potatoes
and a small mixed salad*

18,90 €

Herzhaftes vom Gutshof

250g Rumpsteak vom Black Angusrind auf dem Fettdeckel gegrillt mit knusprigen
Bratkartoffeln, hausgemachter Kräuterbutter und feinem Grillgemüse

*250g rump steak from the Black Angus beef, grilled on the fat lid with crispy fried potatoes,
homemade herb butter and fine grilled vegetables*

24,80 €

Knuspriges Schnitzel vom Schweinerücken mit Champignonrahmsauce,
Pommes Frites und einem kleinen Salat

*Crispy schnitzel from pork loin with creamy mushroom sauce,
French fries and a small mixed salad*

14,90 €

Gutshof Burger mit 180g Rindfleisch, karamellisierten roten Zwiebeln,
BBQ Sauce und wahlweise mit Süßkartoffel- oder Kartoffel Pommes Frites

*Gutshof Burger with 180g beef, caramelized red onions, BBQ sauce and either with sweet potato
or potato fries*

11,50 €

(mit Cheddar-Käse und/oder Speck je 0,80 € extra,
Sour Cream 0,80 €)

Niedersächsischer Grünkohl mit Kassler und Bregenwurst dazu Heidekartoffeln
Kale with pork chop and Bregenwurst, with heather potatoes
13,80 €

Für unsere kleinen Gäste

(bis 12 Jahre)

Schnitzelchen mit Pommes und
kleinem Salat
Little Schnitzel with chips and a small side salad
7,90 €

Penne mit Sauce Bolognese und Parmesan
Pasta with bolognese sauce and parmesan cheese
6,50 €

Feines Finale

Frisch gebackener Apfelcrumble mit Vanilleeis
Freshly baked applecrumble with vanilla ice cream
6,50 €

Espresso Affogato
Espresso with a scoop of vanilla ice cream
„Espresso küsst Vanilleeis“
3,90 €

Creme Bruleè
6,50 €

Kugel Eis
Scoop of ice cream
1,30 €
(mit Sahne + 0,50 €)

*Unsere Eissorten:
Erdbeere,
Vanille,
Schokolade,
Haselnuss,
Stracciatella,
Cassis-Sorbet*