



**WILLKOMMEN IN  
DER GUTEN STUBE**

**GUT BOLTENHOF.  
DAS GLÜCK ISST UNSERE WIESE.**

**Willkommen auf Gut Boltenhof**\_\_\_\_\_ **11,50€**

Frühstücksbuffet mit hellen und dunklen Brötchen, verschiedenen Brot-, Wurst-, Käse<sup>1</sup>- und Marmeladensorten, Honig, Müsli, Naturjoghurt, saisonalem Obst, gekochten Eiern vom Boltenhof, Filterkaffee<sup>1</sup>, Tee, Milch, Orangensaft und vielem mehr...

**Inges Gastlichkeit**\_\_\_\_\_ **20,00€**

Zu dem Frühstücksbuffet werden verschiedene Kaffeespezialitäten<sup>1</sup>, ein Smoothie, ein Glas Sekt, ein Pfannkuchen und eine Eierspezialität serviert

**Das Gelbe vom Ei**\_\_\_\_\_

3 Spiegeleier vom Boltenhof **2,00€**

Lecker gefülltes Omelette **3,00€**

**Smoothies**\_\_\_\_\_ **4,00€**

Mit Früchten der Saison

Grün

Alle Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite dargestellt.

# FRÜHSTÜCK & CO

## Kaffeespezialitäten<sup>1)</sup> \_\_\_\_\_

Café Crema	2,10€
Milchkaffee	3,00€
Cappuccino	2,90€
Latte Macchiato	3,00€
Espresso	1,80€
Espresso Macchiato	2,00€
Doppelter Espresso	2,40€

Unsere Kaffeespezialitäten werden mit fair gehandelten und nachhaltig angebauten Bohnen des Guggenheimer Coffee zubereitet.

## Hausgemachter Kuchen \_\_\_\_\_ ab 2,50€

Was gibt es besseres zum Kaffee, als ein selbstgebackenes Stück Kuchen? Immer wechselnde Sorten, immer frisch.

Das Kuchen- und Tortenangebot können Sie gerne erfragen.

Ein Löffel Schlagsahne zum Kuchen \_\_\_\_\_ 0,50€

# KAFFEE & KUCHEN

**Der Klassiker**\_\_\_\_\_ 11,90€

Knuspriges Brötchen gefüllt mit einer Bulette vom Bioweiderind, Lollo Bianco, Tomate, altem Gouda<sup>1</sup>, saurer Gurke, Zwiebeln, Speck und der Boltenhofer Burgersauce

**Der Vegetarische**\_\_\_\_\_ 11,90€

Knuspriges Brötchen mit einem Zucchini-Bratling, einer eingelegten gebratenen Auberginenscheibe, Paprikaringen, Frühlingszwiebeln und Feta

**Der Wilde**\_\_\_\_\_ 12,90€

Knuspriges Brötchen gefüllt mit einer Bulette aus regionalem Wildhack, Eichblattsalat, Preiselbeersauce, einer Birnenscheibe, Pfifferlingen und geriebener Zitronenschale mit Thymian

**Alle Burger sind auch in Kindergrößen bestellbar**\_\_\_\_\_ 6,90€

Zu jedem Burger reichen wir Kartoffelspalten und Krautsalat.

# BURGER AM MITTWOCH

**Boltenhofer Bioweiderind** \_\_\_\_\_ **auf Nachfrage**

Gemäß Tageskarte: Speisen vom Boltenhofer Bioweiderind

**Wildes Borstenvieh** \_\_\_\_\_ **16,90€**

Wildsaubraten aus den heimischen Revieren

mit Kartoffelklößen<sup>2,8,9,16</sup> und Rotkraut

**Schnitzel vom Biohausschwein** \_\_\_\_\_ **15,90€**

Mit Petersilienkartoffeln und frischen Pilzen

**Frische Forelle** \_\_\_\_\_ **15,90€**

Aus Lychen, mit Petersilienkartoffeln, Mandelbutter

und frischem Salat

**Großer Boltenhofer Salat** \_\_\_\_\_ **8,90€**

Mit Streifen vom Huhn **11,90€**

Mit Streifen vom Boltenhofer Bioweiderind **13,90€**

**Vegane oder vegetarische Radieschen-Pfanne** \_\_\_\_\_ **9,90€**

Mit Gehacktem vom Boltenhofer Bioweiderind **12,90€**

**Große Brotzeit** \_\_\_\_\_

Vegan, mit einer Auswahl an Gemüsepasten **8,90€**

Frische Auswahl an regionalen Wurst- und Käsespezialitäten<sup>1</sup> **9,90€**

# HAUPTSPEISEN

## Vorspeisen

**Tagessuppe**\_\_\_\_\_ 4,50€

Frisches aus der Küche

**Kleiner Boltenhofer Salat**\_\_\_\_\_ 4,50€

Gesundes von den Feldern der Umgebung

## Nachspeisen

**Boltenhofer Eisvariation**\_\_\_\_\_ 3,50€

Hausgemachtes Eis mit frischem Obst

**Dessertcreme**\_\_\_\_\_ 4,50€

Schöne Abrundung des Menüs

# VOR- & NACHSPEISEN

<b>Frische Nudeln</b> _____	
Mit Tomatensauce	5,50€
Mit „Bolteneſe“	6,00€
<b>Feldfrische Erdapfelpuffer</b> _____	4,50€
Drei Kartoffelpuffer mit Apfelmus <sup>3</sup>	
<b>Gruß aus Lychen</b> _____	6,50€
Hausgemachte Fiſchſtabchen mit Kartoffelpuree und Dillsauce	
<b>Kleiner Erich</b> _____	6,50€
Ganz beſonderes „Jagerschnitzel“ nach Art der Region	
<b>Wer alles aufgegessen hat, verdient ſich...</b>	
Eine Kugel hausgemachtes Eis mit Schokosauce_____	2,00€

**FÜR DIE KLEINEN**



<b>Trinkschokolade<sup>16</sup></b> _____	
Heiß, aus feiner Bitterschokolade	2,50€
Kalt	2,00€
<b>Tee aus der Kaffeerösterei Himmelpfort</b> _____	2,20€
Grüner Tee	
Schwarzer Tee	
Schwarzer Tee mit Bergamotte	
<b>Frischer Tee</b> _____	2,20€
Ingwertee	
Minztee aus dem eigenen Garten (saisonal)	
<b>ChariTea zum Aufbrühen</b> _____	2,00€
Früchteteemischung mit Hibiskus, Hagebutte und Apfel	
Kräuterteemischung aus Fenchel, Anis und Kümmel	
Gewürztee Mischung verfeinert mit Feige und Orange	
Traditionelle Chai-Tee Mischung	

# WÄRMENDE GETRÄNKE

<b>Rheinsberger Biomaterialwasser still/ medium</b> _____	
0,25l	1,90€
1,0l	4,50€
<b>Lemonaid 0,33l</b> _____	2,50€
Blutorange	
Maracuja	
Limette	
<b>ChariTea 0,33l</b> _____	2,50€
Grün, mit Ingwer	
Rotbusch, mit Passionsfrucht	
<b>Neumarkter Lammsbräu Bio Cola<sup>11</sup> 0,33l</b> _____	2,50€
<b>Bio-Apfelsaft vom Apfelhof Wähnert 0,25l</b> _____	2,50€
Oder auch als Schorle 0,25l	2,50€
<b>Handgemachte Limo mit Sirup aus dem Naturpark Stechlin - Ruppiner Land</b> _____	2,50€
Wilde Holunderblüte	
Wilde Tannenspitze	
Wilde Mirabelle	

# ERFRISCHENDE GETRÄNKE

<b>Bio-Bier der Braumanufaktur Templin 0,5l</b> _____	<b>3,80€</b>
Potsdamer Stange	
Hell	
Dunkel	
<b>Neumarkter Lammsbräu</b> _____	
Weißer 0,5l	<b>3,80€</b>
Weißer alkoholfrei 0,5l	<b>3,80€</b>
Radler 0,33l	<b>2,80€</b>
Alkoholfrei 0,33l	<b>2,80€</b>
<b>Aperitif 0,15l</b> _____	
Gutshof Kraatz Apfelsecco°	<b>4,50€</b>
Gutshof Kraatz Birnensecco°	<b>4,50€</b>
Sekt Riesling vom Weingut Kraatz	<b>4,00€</b>
-alternative zu Aperol-Misch-	
<b>Absacker 2cl</b> _____	
Kräuterschnaps	<b>3,00€</b>
Hochstamm Obstbrand 40% vol	<b>3,50€</b>
Nordhäuser Doppelkorn 35% vol	<b>2,00€</b>
<b>Boltenhofer Gutsgetränk</b> _____	<b>5,00€</b>

# ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

**Trabener Würzgarten<sup>9</sup> – Martin Müllen**\_\_\_\_\_ **4,50€ | 19,90€**

Riesling 2013 Kabinett, Mosel 0,15l | 0,75l

Duft von frischen Kräutern, weißen Blüten und grünem Apfel.

Feiner Schmelz, mineralische Textur und extrem feine Frucht.

**Sylvaner<sup>9</sup> – Stefan Vetter**\_\_\_\_\_ **4,90€ | 20,90€**

Sylvaner 2012 Naturwein, Franken 0,15l | 0,75l

Feine florale Aromen, frische grüne Fruchtnoten und dezente Anklänge von balsamischen Noten im Bouquet. Auf der Zunge dicht und mineralisch, mit gradliniger Säure, feinem Schmelz und zarten Brioche-Noten im Nachhall. Im Holzfass gereift.

**L'Echalier<sup>9</sup> – Bertin-Delatte**\_\_\_\_\_ **5,90€ | 32,90€**

Chenin Blanc 2012 Naturwein, Loire 0,15l | 0,75l

Aromen von frischen Kräutern, Orangenabrieb und Quitten und feinen Holznoten.

**Pierres Precieuses<sup>9</sup> – Alexandre Bain**\_\_\_\_\_ **42,00€**

Sauvignon Blanc 2013 Naturwein, Loire 0,75l

Feinkräutriger Duft mit Aromen exotischer Früchte und Cassis. Am Gaumen mit viel Schmelz, saftiger Mineralität und feinen Fruchtnoten mit herrlichem Süßkern.

# WEISSER WEIN

**Vin de Jardin<sup>9</sup> – La Grange aux Belles**\_\_\_\_\_ **3,90€ | 18,90€**  
Grolleau 2015 Naturwein, Loire 0,15l | 0,75l  
Offener Duft von roten Beeren, Kirschen, Kirschblüte  
und frischem Pfeffer. Am Gaumen saftig und frisch,  
ein schlanker Rotwein mit samtigem Tannin,  
saftige Frucht und einem schönen Frischekick im Finish

**L'Oiselet<sup>9</sup> – Yannick Pelletier**\_\_\_\_\_ **4,90€ | 20,90€**  
Grenache, Cincault und Carignan 2012 Naturwein,  
Languedoc 0,15l | 0,75l  
Duft nach reifen roten Früchten, frischen  
Kräutern der Provence und Tabakblättern.  
Am Gaumen dicht und kraftvoll,  
mit viel Schmelz und eleganten Fruchtnoten.

**Les Quilles Libres Rouge<sup>9</sup> – Le Clot de l'Origine**\_\_\_\_\_ **48,90€**  
Grenache gris, Grenache blanc 2015 Naturwein,  
Roussillon 0,75l  
Saftige, dunkle Beerenfrucht, dicht sowie fein würzig  
und angenehm frisch. Auf der Zunge mit schöner,  
saftiger Gerbstoffstruktur und vollmundiger Frucht.  
Sehr trinkig!

# ROTER WEIN

Nr. 1 mit Konservierungsstoff

Nr. 2 mit Farbstoff

Nr. 3 mit Antioxidationsmittel

Nr. 8 mit Phosphat

Nr. 9 geschwefelt

Nr. 11 koffeinhaltig

Nr. 16 kann Spuren von Ei und / oder Gluten enthalten

# ZUSATZSTOFFE