



**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>11</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

## Vorspeisen

Spargelcremesuppe \_\_\_\_\_ 5,00 €

Cremiges & Mildes aus Brandenburger Spargel

Spargel-Erdbeer-Salat \_\_\_\_\_ 6,50 €

Mit frischem Spargel, Salat, Erdbeeren, Kresse & Pinienkernen

Kleiner Boltenhofer Salat \_\_\_\_\_ 5,50 €

Frisches von den Feldern der Region

## Nachspeisen

Selbstgemachtes Boltenhofer Erdbeereis mit Erdbeeren \_ 3,50 €

Erdbeergrütze mit Schlagsahne oder Vanillesoße \_\_\_\_\_ 3,00 €

Alle Gerichte werden mit Spargel aus Oberhavel zubereitet.

# SPARGEL- & ERDBEERKARTE

## Hauptspeisen

Spargelomelette \_\_\_\_\_ 9,90 €  
mit Eiern von Boltenhofer Hühnern & einer Basilikumvinaigrette

Schnitzel vom Boltenhofer Duroc-Schwein \_\_\_\_\_ 16,50 €  
mit Spargel, Salzkartoffeln & Sauce Hollandaise oder  
mit brauner Butter

Das Original \_\_\_\_\_  
Spargel mit Salzkartoffeln & brauner Butter 9,00 €  
Spargel mit Salzkartoffeln, Olivenöl & Parmesan 10,00 €  
Spargel mit gekochtem oder mit Schwarzwälder Schinken 12,50 €

Und wenn einer wirklich keine Lust auf Spargel hat:

Frische Forelle \_\_\_\_\_ 15,90 €  
Aus Lychen mit Petersilienkartoffeln, Mandelbutter &  
frischem Salat

Wildes Borstenvieh \_\_\_\_\_ 16,90 €  
Wildsaubraten aus den heimischen Revieren mit  
selbstgemachten Serviettenknödeln & Prinzessbohnen

Alle Gerichte werden mit Spargel aus Oberhavel zubereitet.

# SPARGEL- & ERDBEERKARTE

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

**FÜR DIE KLEINEN**

Trinkschokolade <sup>16</sup> _____	
Heiß, aus feiner Bitterschokolade	2,50€
Kalt	2,00€
Gucao, Trinkschokolade mit Guarana*	2,50€
Tee aus der Kaffeerösterei Himmelpfort _____	2,20€
Grüner Tee	
Schwarzer Tee	
Schwarzer Tee mit Bergamotte	
Frischer Tee _____	2,20€
Ingwertee	
Minztee aus dem eigenen Garten (saisonal)	
ChariTea zum Aufbrühen _____	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



Güstrower Mineralwasser still/ medium _____	
0,25l	1,90€
0,75l	4,50€
Lemonaid 0,33l _____	2,50€
Blutorange	
Maracuja	
Limette	
ChariTea 0,33l _____	2,50€
Grün, mit Ingwer	
Rotbusch, mit Passionsfrucht	
Neumarkter Lammsbräu Bio Cola <sup>11</sup> 0,33l _____	2,50€
Bio-Apfelsaft vom Apfelhof Wähnert 0,25l _____	2,50€
Oder auch als Schorle 0,25l	2,50€
Handgemachte Limo mit Sirup aus dem Naturpark Stechlin - Ruppiner Land _____	2,50€
Wilde Holunderblüte	
Wilde Tannenspitze	
Wilde Mirabelle	

# ERFRISCHENDE GETRÄNKE

Bio-Bier der Braumanufaktur Templin 0,5l _____ Potsdamer Stange, Hell, Dunkel	3,80€
Neumarkter Lammsbräu _____ Weiße 0,5l	3,80€
Weiße alkoholfrei 0,5l	3,80€
Radler 0,33l	2,80€
Alkoholfrei 0,33l	2,80€
Aperitif 0,15l _____ Gutshof Kraatz Apfelsecco°	4,50€
Gutshof Kraatz Birnensecco°	4,50€
Sekt Riesling vom Weingut Kraatz	4,00€
Digestif 0,20cl _____ Kräuterschnaps, Nordhäuser Doppelkorn	2,00€
Glina Obstbrände aus Werder - diverse Sorten 40% Vol.	4,20€
Glina Liköre aus Werder - diverse Sorten 42% Vol.	3,90€
Whisky 0,20cl _____ Glina Whisky, single Malt, 5 Jahre im Bordeauxfass gereift	6,90€

# ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

Trabener Würzgarten<sup>9</sup> – Martin Müllen \_\_\_\_\_ 4,50€ | 19,90€  
Riesling 2015 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, Naturwein, 2015, Loire 0,15l | 0,75l  
Offener Duft von roten Beeren, Kirschen, Kirschblüte  
und frischem Pfeffer mit samtigem Tannin.  
Der Rosé unter unseren Rotweinen.

La Buvette à Paulette – Mas Coutelou \_\_\_\_\_ 5,80€ | 28,90€  
Mourvèdre & Syrah, Naturwein, 2015, Languedoc 0,15l | 0,75l  
Aromen von roten und schwarzen Johannisbeeren und  
Pflaumen. Am Gaumen zeigt sich dann eine feine  
Würze sowie eine trinkanimierende Frische.

Cyprés de Toi – Domaine Fond Cyprés \_\_\_\_\_ 6,50€ | 31,50€  
Grenache, Naturwein, 2016, Languedoc, 0,15l | 0,75l  
Saftige rote Frucht, feine balsamische Noten.  
Auf der Zunge rund und seidig, trinkanimierend frisch!

Les Quilles Libres Rouge<sup>9</sup> – Le Clot de l'Origine \_\_\_\_\_ 48,90€  
60% Grenache, 30% Syrah, Naturwein, 2015, 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

\*Nicht zum Verzehr für Kinder geeignet

# ZUSATZSTOFFE

## Kontakt

Gut Boltenhof

Inh. Jan-Uwe Riest

Lindenallee 14

16798 Fürstenberg – OT Boltenhof

Tel. 033087 – 52520

Email [info@gutboltenhof.de](mailto:info@gutboltenhof.de)

## Öffnungszeiten bis 15.März 2018

Freitag \_\_\_\_\_ 17 – 21 Uhr

Samstag \_\_\_\_\_ 12 – 21 Uhr

Sonntag & Feiertage \_\_\_\_\_ 12 – 17 Uhr

Um Reservierung wird gebeten.

# KONTAKT & ÖFFNUNGSZEITEN