



**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

<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 Fiſchſtäbchen mit Kartoffelpüree und Dillsauce	
<b>Kleiner Erich</b> _____	6,50€
Ganz beſonderes „Jägerschnitzel“ 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€
Gucao, Trinkschokolade mit Guarana*	2,50€
<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>Güstrower Mineralwasser still/ medium</b> _____	
0,25l	1,90€
0,75l	4,50€
<b>Lemonaid 0,33l</b> _____	2,50€
Ingwer	
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	3,80€
Weißer alkoholfrei 0,5l	3,80€
Radler 0,33l	2,80€
Alkoholfrei 0,33l	2,80€
<b>Aperitif 0,15l</b>	
Gutshof Kraatz Apfelsecco <sup>9</sup>	4,50€
Gutshof Kraatz Birnensecco <sup>9</sup>	4,50€
Sekt Riesling vom Weingut Kraatz	4,00€
<b>Digestif 0,20cl</b>	
Kräuterschnaps, Nordhäuser Doppelkorn	2,00€
Glin Obstbrände aus Werder - diverse Sorten 40% Vol.	4,20€
Glin Liköre aus Werder - diverse Sorten 42% Vol.	3,90€
<b>Whisky 0,20cl</b>	
Glin Whisky, single Malt, 5 Jahre im Bordeauxfass gereift	6,90€

# ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

**Grauburgunder<sup>9</sup> – Weingut Schmidt**\_\_\_\_\_ **4,90€ | 25,00€**

Grauburgunder 2017 Naturwein, Eichstett **0,15l | 0,75l**

Feines vielschichtiges Bukett mit Anklängen von reifem, grünem Apfel.  
Sehr elegant und nachverlangend durch sein erfrischendes  
Säurespiel.

**Sylvaner<sup>9</sup> – Stefan Vetter**\_\_\_\_\_ **5,10€ | 26,00€**

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

Feine florale Aromen, frische grüne Fruchtnoten.

Auf der Zunge dicht und mineralisch, mit gradliniger Säure, feinem  
Schmelz und zarten Brioche-Noten im Nachhall. Im Holzfass gereift.

**Trabener Würzgarten<sup>9</sup> – Martin Müllen**\_\_\_\_\_ **5,50€ | 27,00€**

Riesling 2015 Kabinett Naturwein Mosel **0,15l | 0,75l**

Duft von frischen Kräutern, weißen Blüten und grünem Apfel.

Feiner Schmelz, mineralische Textur und extrem feine Frucht.

**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.

**WEISSER WEIN**

**Monsenhor<sup>9</sup> – Vinho Verde**\_\_\_\_\_ **3,90€ | 18,00€**

Rose. Naturwein, 2015, Quinta da Lixa, Portugal 0,15l | 0,75l

Angenehme Säure, die im feinen Verhältnis zur Süße steht, eine volle Frucht und elegante Frische und Knackigkeit, die leicht moussiert.

**Finca Antigua – Syrah**\_\_\_\_\_ **5,20€ | 27,00€**

Syrah, Naturwein, 2014, Crianza, 0,15l | 0,75l

Fruchtiger Duft nach schwarzen Kirschen und Roten Johannisbeeren, mit dem typisch kräuterwürzigen Gout eines Syrah. Verblüfft im Nachhall mit einer seidenfeinen Textur..

**Blaufränkisch Kalkstein – Claus Preisinger**\_\_\_\_\_ **7,30€ | 36,00€**

Blaufränkisch, Naturwein, 2017, Burgenland, Österreich, 0,15l | 0,75l

Aromen von schwarzen Kirschen, frischen Kräutern und Pfeffer. Im Mund sehr saftig und frisch, mit weichem Tannin und dezenter Säure.

**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.November 2018

Mittwoch \_\_\_\_\_ 17 – 21 Uhr

Freitag \_\_\_\_\_ 17 – 21 Uhr

Samstag \_\_\_\_\_ 12 – 21 Uhr

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

Um Reservierung wird gebeten.

# KONTAKT & ÖFFNUNGSZEITEN