



**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-, Käse¹- und Marmeladensorten, Honig, Müsli, Naturjoghurt, saisonalem Obst, gekochten Eiern vom Boltenhof, Filterkaffee¹, Tee, Milch, Orangensaft und vielem mehr...

Inges Gastlichkeit_____ 20,00€

Zu dem Frühstücksbuffet werden verschiedene Kaffeespezialitäten¹, 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

Kaffeespezialitäten¹¹

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 ³	
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

Trinkschokolade¹⁶ _____	
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	
Gewürzteemischung 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€
Ingwer	
Maracuja	
Limette	
ChariTea 0,33l _____	2,50€
Grün, mit Ingwer	
Rotbusch, mit Passionsfrucht	
Neumarkter Lammsbräu Bio Cola¹¹ 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 _____	3,80€
Potsdamer Stange, Hell, Dunkel	
Neumarkter Lammsbräu _____	
Weißer 0,5l	3,80€
Weißer alkoholfrei 0,5l	3,80€
Radler 0,33l	2,80€
Alkoholfrei 0,33l	2,80€
Aperitif 0,15l _____	
Gutshof Kraatz Apfelsecco ⁹	4,50€
Gutshof Kraatz Birnensecco ⁹	4,50€
Sekt Riesling vom Weingut Kraatz	4,00€
Digestif 0,20cl _____	
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€
Whisky 0,20cl _____	
Glin Whisky, single Malt, 5 Jahre im Bordeauxfass gereift	6,90€

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

Grauburgunder⁹ – 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.

Sylvaner⁹ – 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 Würzgarten⁹ – 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'Echalier⁹ – 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

Monsenhor⁹ – 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 Rouge⁹ – 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

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