



**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
Kaffepezialitäten¹, 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

Kaffeespezialitäten¹⁾ _____

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€
Eiskaffee	4,50€

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.

Hausgemachte Waffeln _____

Mit Puderzucker	3,00€
Mit Schlagsahne	3,50€
Mit 1 Kugel Bio-Eis	4,50€

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 Gouda¹, saurer Gurke, Zwiebeln, Speck und der Boltenhofer Burgersauce

Der Vegetarische_____ **11,90€**

Knuspriges Brötchen mit einem Zucchinibratling, 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 _____	gemäß Tageskarte
Rinderrouladen mit frischem Feldsalat	16,90€
Rinderbraten mit glasierten Möhrchen & Perlgrauen	16,90€
Rindergulasch mit Salzkartoffeln	16,90€
Wildes Borstenvieh _____	16,90€
Wildsaubraten aus den heimischen Revieren mit Salzkartoffeln & Prinzessbohnen	
Schnitzel vom Biohausschwein _____	
Mit Salzkartoffeln, warmer Butter & Zitrone	15,90€
Mit Salzkartoffeln & Grüner Soße	16,90€
Frische Forelle _____	15,90€
Aus Lychen, mit Petersilienkartoffeln, Mandelbutter und frischem Salat	
Großer Boltenhofer Salat _____	
Vegetarisch	8,90€
Vegane oder vegetarische Radieschen-Pfanne _____	9,90€
Mit Gehacktem vom Boltenhofer Bioweiderind	12,90€

HAUPTSPEISEN

Vorspeisen

Tagessuppe_____ 4,50€
Frisches aus der Küche

Kleiner Boltenhofer Salat_____ 4,50€
Gesundes von den Feldern der Umgebung nach Saison

Nachspeisen

Boltenhofer Eisvariation_____ 4,50€
2 Kugeln Bio-Eis mit frischem Obst

Dessertcreme_____ 4,50€
Schöne Abrundung des Menüs

VOR- & NACHSPEISEN

Frische Nudeln _____	
Mit Tomatensauce	5,50€
Mit „Bolteneſe“	6,00€
Feldfrische Erdapfelpuffer _____	6,50€
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 Bio-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	
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€
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_____ **3,80€**
Weiße 0,5l
Weiße alkoholfrei 0,5l **3,80€**
Radler 0,33l **2,80€**
Alkoholfrei 0,33l **2,80€**

Aperitif 0,15l_____ **4,50€**
Gutshof Kraatz Apfelsecco° **4,50€**
Gutshof Kraatz Birnensecco° **4,50€**
Sekt Riesling vom Weingut Kraatz **4,00€**

Digestif 0,20cl_____ **2,00€**
Kräuterschnaps, Nordhäuser Doppelkorn **2,00€**
Glna Obstbrände aus Werder - diverse Sorten 40% Vol. **4,20€**
Glna Liköre aus Werder - diverse Sorten 42% Vol. **3,90€**

Whisky 0,20cl_____ **6,90€**
Glna Whisky, Single Malt, 5 Jahre im Bordeauxfass gereift

Longdrinks_____ **7,00€**
Aperol Spritz **7,00€**
Gin Tonic **7,00€**

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 2013 Kabinett, 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

ZUSATZSTOFFE

Kontakt

Gut Boltenhof

Inh. Jan-Uwe Riest

Lindenallee 14

16798 Fürstenberg – OT Boltenhof

Tel. 033087 – 52520

Email info@gutboltenhof.de

Öffnungszeiten ab 1. Juli 2018

Montag bis Sonntag _____ 12 – 21 Uhr

Montags bis freitags bieten wir einen kleinen Mittagstisch an.

KONTAKT & ÖFFNUNGSZEITEN