



**WILLKOMMEN IN  
DER GUTEN STUBE**

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

**Willkommen auf Gut Boltenhof**\_\_\_\_\_ **13,00€**

Frühstücksbuffet mit hellen und dunklen Brötchen,  
verschiedenen Brot-, Wurst-, Käse<sup>1</sup>- und Marmeladensorten,  
Honig, Müsli, Naturjoghurt, saisonalem Obst,  
gekochten Eiern vom Boltenhof, Pancace, Filterkaffee<sup>11</sup>, Tee, Milch,  
Orangensaft und vielem mehr...

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

Zu dem Frühstücksbuffet werden verschiedene  
Kaffeespezialitäten<sup>11</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€**

Alle Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite dargestellt.

**FRÜHSTÜCK & CO**

## **Kaffeespezialitäten<sup>11</sup>** \_\_\_\_\_

Café Crema	2,10€
Milchkaffee	3,10€
Cappuccino	2,90€
Latte Macchiato	3,10€
Espresso	1,90€
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 Belgische 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**

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

\*Die Bolteneſe und der Kleine Erich werden von unserem eigenen Rind- & Schweinefleisch angeboten, ſolange wir dieſes vorrätig haben.

# FÜR DIE KLEINEN

## Vorspeisen

**Suppen der Saison** \_\_\_\_\_ 5,50€

Wechselnde Tagessuppen, von der Linse bis zur Erbse

**Käse-Lauch Suppe** \_\_\_\_\_ 5,50€

Gesundes und kräftig

## Nachspeisen

**Schneewittchendessert** \_\_\_\_\_ 6,50€

Selbstgemachte Rote Grütze mit Quark & Sahne

**Eine dicke Waffel** \_\_\_\_\_ 3,00€

Aber bitte mit Sahne 0,50€

Mit einer Kugel Eis 2,00€

**Eis mit Schuss** \_\_\_\_\_ 6,50€

Eine Kugel Bio-Vanilleeis schwimmt im Schuss der Williams Birne.

Als Haube frische Schlagsahne mit frischen Schokoraspeln.

In der Espressotasse serviert.

# VOR- & NACHSPEISEN

**Boltenhofer Bioweiderind\*** \_\_\_\_\_ gemäß Wochenkarte

**Boltenhofer Bio-Schwein\*** \_\_\_\_\_ gemäß Wochenkarte

**Boltenhofer Bio-Weidegans\*** \_\_\_\_\_ gemäß Tageskarte

**Wildes Borstenvieh** \_\_\_\_\_ 17,50€

Wildsaubraten aus den heimischen Revieren  
mit Kartoffelpüree & Prinzessbohnen im Speckmantel

**Frische Forelle** \_\_\_\_\_ 16,90€

Aus Lychen, mit Bratkartoffeln, Kräuterbutter  
und frischem Salat

**Großer Boltenhofer Salat** \_\_\_\_\_ 10,50€

Vegetarisch, Rettich und Möhren treffen Rucola

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

Mit Gehacktem vom Boltenhofer Bioweiderind\* 12,90€

**Vegane Zucchini spaghetti** \_\_\_\_\_ 12,90€

mit Tofusoße aus Mandelmilch

**Kleiner Erich für die Großen** \_\_\_\_\_ 9,50€

Ganz besonderes „Jägerschnitzel“ nach Art der Region  
mit Bratkartoffeln (mit Spiegelei +2,00€)

# HAUPTSPEISEN

Unsere Rinder, Schweine und Gänse leben glücklich auf unseren Wiesen. Wenn wir ein Tier schlachten, so verwerten wir das gute Bio-Fleisch unserer Rinder und Schweine vollständig. Unsere Tiere wachsen langsam und behutsam auf und unsere unterschiedlichen Fleischgerichte bieten wir jeweils nur solange an, wie wir unser eigenes Rind-, Schweine- & Gänsefleisch von der jeweiligen Schlachtung vorrätig haben.\*

**Eisbein vom Boltenhofer Bioschwein**\_\_\_\_\_ **13,90€**  
Mit Salzkartoffeln und Sauerkraut

**Schnitzel vom Boltenhofer Bioschwein**\_\_\_\_\_ **16,90€**  
Mit Salzkartoffeln am Champignon

**Gänseragout von der Boltenhofer Biogans**\_\_\_\_\_ **18,90€**  
Schmeckt das ganze Jahr. Mit Salzkartoffeln und selbstgemachten Rotkohl.

**Hirschgulasch aus heimischen Wäldern**\_\_\_\_\_ **24,90€**  
Pur mit Rotkohl und Salzkartoffeln

# WOCHENKARTE

## Vorspeisen

**Spargelcremesuppe**\_\_\_\_\_ 5,50 €

Cremiges & Mildes aus Brandenburger Spargel

## 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 9,50 €

Spargel mit Salzkartoffeln, Olivenöl & Parmesan 10,00 €

## Nachspeisen

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

Alle Gerichte werden mit Spargel aus Oberhavel zubereitet.

# SPARGEL- & ERDBEERKARTE

**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 Kohlrabibratling, einer eingelegten gebratenen Auberginenscheibe, Paprikaringen, Frühlingszwiebeln

**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 Pommes Fritte und Krautsalat.

# MITTWOCHSBURGER

<b>Trinkschokolade<sup>16</sup></b> _____	
Heiß, aus feiner Bitterschokolade aus Himmelpfort	<b>3,80€</b>
Kalt	<b>3,50€</b>
<b>Tee aus der Kaffeerösterei Himmelpfort</b> _____	<b>2,20€</b>
Grüner Tee	
Schwarzer Tee	
<b>Frischer Tee</b> _____	<b>2,20€</b>
Ingwertee	
Minztee aus dem eigenen Garten (saisonal)	
<b>ChariTea zum Aufbrühen</b> _____	<b>2,00€</b>
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>tl</sup> 0,33l</b> _____	2,50€
<b>Bio-Apfelsaft, Gut Boltenhof hofgepresst 0,20l</b> _____	2,50€
Oder auch als Schorle 0,20l	2,50€
<b>Handgemachte Limo mit Sirup aus dem Naturpark Stechlin - Ruppiner Land</b> _____	2,50€
Wilde Holunderblüte, Wilde Tannenspitze, Wilde Mirabelle	
<b>Smoothie Rund ums Gut nach Tagesangebot</b> _____	5,50€

# ERFRISCHENDE GETRÄNKE

<b>Bio-Bier der Braumanufaktur Templin 0,5l</b>	<b>3,80€</b>
Potsdamer Stange, Hell, Dunkel	
<b>Neumarkter Lammsbräu</b>	
Weißer mit und ohne Alkohol 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 Apfel-, Birnen- oder Quittensecco <sup>9</sup>	<b>4,50€</b>
Sekt 2015 Riesling Brut, Zellertaler Keller	
0,1l	<b>4,00€</b>
0,75l	<b>28,00€</b>
<b>Digestif 2,00cl</b>	
Kräuterschnaps, Nordhäuser Doppelkorn	<b>2,00€</b>
Glinn Obstbrände aus Werder - diverse Sorten 40% Vol.	<b>4,20€</b>
Glinn Liköre aus Werder - diverse Sorten 42% Vol.	<b>3,90€</b>
<b>Whisky 2,00cl</b>	
Glinn Whisky, Single Malt, 5 Jahre im Bordeauxfass gereift	<b>6,90€</b>
<b>Longdrinks</b>	
Aperol Sprizz, Gin Tonic, Sanddorn Sprizz	<b>7,00€</b>

# 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 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'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 – Alexandre Bain**\_\_\_\_\_ **7,90€ | 45,80€**  
**Sauvignon Blanc 2013** **0,15l | 0,75l**  
Feinkräutriger Duft mit Aromen exotischer Früchte und Cassis. Am Gaumen, salziger Mineralität und feinen Fruchtnoten

# 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

# 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 ab 31. März 2019

Mittwochs \_\_\_\_\_ 17 – 20 Uhr

Freitags \_\_\_\_\_ 17 – 20 Uhr

Samstags \_\_\_\_\_ 12 – 20 Uhr

Sonn- und Feiertags \_\_\_\_\_ 12 – 17 Uhr

Unter der Woche servieren wir einen kleinen Mittagstisch.

Für unsere Hausgäste haben wir unser Restaurant täglich geöffnet.

# KONTAKT & ÖFFNUNGSZEITEN