



**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-, Käse¹- und Marmeladensorten,
Honig, Müsli, Naturjoghurt, saisonalem Obst,
gekochten Eiern vom Boltenhof, Pancace Filterkaffee¹¹, Tee, Milch,
Orangensaft und vielem mehr...

Inges Gastlichkeit_____ **20,00€**

Zu dem Frühstücksbuffet werden verschiedene
Kaffepezialitäten¹¹, 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

Kaffeespezialitäten¹¹ _____

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

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€

^{*}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

Birne im Schlafrock _____ 6,50€

Mit Marzipankern und einer Kugel Bio-Vanilleeis mit Sahne und Schokosoße

Eine dicke Waffel mit Eis _____ 4,50€

Und gerne mit Sahne.

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 Zucchinispaghetti _____ 12,90€

mit Tofusoße aus Mandelmilch

Leberkäse mit Spiegelei _____ 9,90€

mit Bratkartoffeln

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_____ **16,90€**
Schmeckt das ganze Jahr. Mit Salzkartoffeln und selbstgemachten Rotkohl.

Rinderbraten vom Boltenhofer Biorind_____ **16,90€**
Geschmort und so zart, dass es auf der Zunge zergeht.
Wir servieren mit selbstgemachten Rotkohl und Salzkartoffeln.

Rindersteak vom Boltenhofer Biorind_____ **26,90€**
Daumendick. Mit knusprigen Bio-Pommes und Kräuterbutter an frischen Salat

WOCHENKARTE

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 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

Trinkschokolade¹⁶ _____	
Heiß, aus feiner Bitterschokolade aus Himmelpfort	3,80€
Kalt	3,50€
Tee aus der Kaffeerösterei Himmelpfort _____	2,20€
Grüner Tee	
Schwarzer Tee	
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, Gut Boltenhof hofgepresst 0,20l _____	2,50€
Oder auch als Schorle 0,20l	2,50€
Handgemachte Limo mit Sirup aus dem Naturpark Stechlin - Ruppiner Land _____	2,50€
Wilde Holunderblüte, Wilde Tannenspitze, Wilde Mirabelle	
Smoothie Rund ums Gut nach Tagesangebot _____	5,50€

ERFRISCHENDE GETRÄNKE

Bio-Bier der Braumanufaktur Templin 0,5l_____ **3,80€**
Potsdamer Stange, Hell, Dunkel

Neumarkter Lammsbräu_____

Weißer mit und ohne Alkohol 0,5l **3,80€**

Radler 0,33l **2,80€**

Alkoholfrei 0,33l **2,80€**

Aperitif 0,15l_____

Gutshof Kraatz Apfel-, Birnen- oder Quittensecco⁹ **4,50€**

Sekt 2015 Riesling Brut, Zellertaler Keller

0,1l **4,00€**

0,75l **28,00€**

Digestif 2,00cl_____

Kräuterschnaps, Nordhäuser Doppelkorn **2,00€**

Glinn Obstbrände aus Werder - diverse Sorten 40% Vol. **4,20€**

Glinn Liköre aus Werder - diverse Sorten 42% Vol. **3,90€**

Whisky 2,00cl_____

Glinn Whisky, Single Malt, 5 Jahre im Bordeauxfass gereift **6,90€**

Longdrinks_____

Aperol Spritz, Gin Tonic, Sanddorn Spritz **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.
- 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

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 bis 31. März 2019

Mittwochs _____ 17 – 20 Uhr

Freitags _____ 17 – 20 Uhr

Samstags _____ 12 – 20 Uhr

Sonntag _____ 12 – 17 Uhr

KONTAKT & ÖFFNUNGSZEITEN