

# **WILLKOMMEN IN DER WEIDEKÜCHE**



Bio Ei   Sonnenblumenkern   Dill	4
Bergkäse Krokette	8
Tagessuppe	8
Boltenhofer Schwein   Chicoree   Pastinake   Salsa Verde	18
Rind von unserer Wiese   Paprika   Semmelknödel	18
Saibling   Spätzle   Gemüse	18
Tart Tartin von der Schwarzwurzel   Karotten   Frischkäse	15
Salat & Sieben Samen	6
Dreifach gekochte Kartoffel	6

# SPEISEN

## Süßes

Tonkabohne | Milch | Erdnuss | Miso 8

Ingwer Krapfen | Molkekaramell | Sahne 8

## Käse

Roquefort | Hagebutte | Lavosh 8

## Für die Kleinen

Nudeln | Bolognese- oder Tomatensauce | Parmesan 8

Alle weiteren Gerichte können auch als Kinderportion serviert werden.

# SPEISEN

## Aperitif

<b>2018 Rosé Brut Tradition</b> <small>Pinot Noir, Pinot Meunier</small>	<b>9,50   46</b>
<b>Griesel &amp; Compagnie, Bensheim, Hessische Bergstraße</b>	<b>0,15l   0,75l</b>
Aromen von geröstetem Brot und Blutorange	
<b>Wachholder Tonic</b>	<b>7,50</b>
<b>Freimeister Kollektiv</b>	<b>0,15l</b>

## Offene Weine

<b>2020 FKK Weis</b>	<b>6,50   43</b>
<b>Weingut Schmitt, Reinhessen</b>	<b>0,15l   1,0l</b>
Naturwein, Leichtigkeit & Frische	
<b>2019 Grauburgunder „Herrenstück“</b>	<b>7,50   35</b>
<b>Weingut Holger Koch, Bickensohl, Baden</b>	<b>0,15l   0,75l</b>
Reifer Apfel, cremig, Kräuter	
<b>2018 Lemberger</b>	<b>9,00   45</b>
<b>Weingut Roterfaden, Vaihingen, Württemberg</b>	<b>0,15l   0,75l</b>
wunderbar würzig, saftig, Nelken	

# APERITIF & OFFENE WEINE

<b>2015 Riesling Kabinett</b>	<b>39</b>
<b>Martin Müllen, Traben Trarbach, Mosel</b>	0,75l
Salzigkeit des Schieferbodens, intensiv und kraftvoll, Noten von Petroleum	
<b>2019 Chenin Blanc „Les Grives Soules“</b>	<b>45</b>
<b>Weingut Perrault-Jadaud, Vouvray, Frankreich</b>	0,75l
Schlank und leicht Herb, duftet nach Akazienblüten und Waldhonig	
<b>2019 Gemischter Satz „Aus den Dörfern“</b>	<b>39</b>
<b>Weingut Rosi Schuster, St. Magarethen, Burgenland</b>	0,75l
Reife Frucht, salzige Mineralität, würzig	
<b>2018 Silvaner „Steinterrassen“</b>	<b>48</b>
<b>Stefan Vetter, Gambach, Franken</b>	0,75l
Von den Buntsandsteinterrassen, würzig und mineralisch	
<b>2019 Riesling „Handwerk“</b>	<b>35</b>
<b>Weingut Sven Leiner, Ilbesheim, Pfalz</b>	0,15l   0,75l
Knackige Säure, vom Kalk geprägt, gelbes Steinobst	
<b>2019 Grauburgunder „Herrenstück“</b>	<b>7,50   35</b>
<b>Weingut Holger Koch, Bickensohl, Baden</b>	0,15l   0,75l
Reifer Apfel, cremig, Kräuter	
<b>2020 FKK Weis</b>	<b>6,50   43</b>
<b>Weingut Schmitt, Reinhessen</b>	0,15l   1,0l
Naturwein, Leichtigkeit & Frische	

# WEISS & NATURWEIN

<b>2019 Blaufränkisch Burgenland</b>	<b>45</b>
<b>Weingut Rosi Schuster, St. Magarethen, Österreich</b>	<b>0,75l</b>
Reife Brombeeren, Sandelholz, Wacholder, zupackend	
<b>2018 Lemberger</b>	<b>8,50   45</b>
<b>Weingut Roterfaden, Vaihingen, Württemberg</b>	<b>0,15l   0,75l</b>
wunderbar würzig, saftig, Nelken	
<b>2018 Dornfelder Kuriosum</b>	<b>45</b>
<b>Weingut Sven Leiner, Ilbesheim, Pfalz</b>	<b>0,15l   0,75l</b>
feine Röstaromen, Reife Brombeeren, kräftige Würze	
<b>2019 CMS Clos Fantine Tradition</b>	<b>43</b>
<b>Clos Fantine, Faugères, Frankreich</b>	<b>0,75l</b>
Naturwein, schwarze Olive, funky & erdig	

## Süsswein

<b>2001 Riesling Auslese „Köwericher Laurentiuslay“<sup>1</sup></b>	<b>5   47</b>
<b>Weingut Hoffman-Simon, Piesport, Mosel</b>	<b>0,5cl   0,75l</b>
exotische Aromen, elegante Süße	

# ROT & SÜSSWEIN

## **Biere**

<b>Lübzer vom Fass 0,3l/4l</b>	<b>3/ 4,50</b>
<b>Bio-Bier der Braumanufaktur Templin 0,5l</b> Potsdamer Stange, Hell, Dunkel	<b>4,50</b>
<b>Neumarkter Lammsbräu 0,33l</b> Radler mit und ohne Alk. / Pils mit und ohne Alk.	<b>4</b>

## **Bitters & Spirituosen**

<b>Single Malt, 7 Jahre im Spessart Eichenfass gereift 2cl</b> Glina Whisky Distillery, Michael Schulz, Werder	<b>7</b>
<b>Doppelkornbrand aus Urroggen 2cl</b> Markus Fertig, Qualzow - Uckermark	<b>7</b>
<b>Americano Rosso 5cl</b> Mauro Vergano, Piemont	<b>8</b>

# **ALKOHOLISCHE GETRÄNKE**

## Alkoholfreies

<b>Güstrower Mineralwasser 0,75l</b>	<b>5,50</b>
Still / Medium	
<b>Apfelsaft 0,2l</b>	<b>3</b>
Streuobstwiesen Apfelsaft	
<b>Orangensaft 0,2l</b>	<b>3</b>
Streuobstwiesen Apfelsaft	
<b>Lemonaid 0,33l</b>	<b>3,50</b>
Maracuja oder Limette	
<b>Lammsbräu / Black Cola 0,33l</b>	<b>4</b>

## Tee

*Wir servieren unseren Tee als Teebeutel in einer Tasse*

<b>Kräuter, Kamille, Früchte, Schwarztee<sup>9</sup></b>	<b>3</b>
--	----------

## Kaffee

<b>Espresso<sup>9</sup></b>	<b>3</b>
<b>Dp. Espresso<sup>9</sup></b>	<b>4</b>
<b>Americano<sup>9</sup></b>	<b>4</b>

# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE



- a Glutenhaltiges Getreide
- b Lupine
- c Eier
- d Fisch
- e Nüsse
- f Soja
- g Milch und Milcherzeugnisse
- h Schalenfrüchte
- i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l Schwefeldioxid und Sulfite
- 9 koffeinhaltig

# ZUSATZSTOFFE

## **Kontakt**

Gut Boltenhof

Inh. Jan-Uwe Riest

Lindenallee 14

16798 Fürstenberg – OT Boltenhof

Tel. 033087 – 52520

Email [gutess@gutboltenhof.de](mailto:gutess@gutboltenhof.de)

# **KONTAKT**