

WILLKOMMEN IN DER WEIDEKÜCHE



Frühstück

8:00-10:30

Hofeigen | Regional | Saisonal

20

Kuchen & so

13:30-17:00

Kuchen & Teilchen

ab 2,5

Süßes

Eiszeit

Eis der Eismanufaktur Templin mit saisonalen Früchten

3,5

Mit Sahne

0,5

SPEISEN

**Bei Unverträglichkeiten fragen Sie bitte das Servicepersonal nach den Inhaltsstoffen.*

Mittags & Abends

12:30 – 15:00 Uhr und 17:30 – 20:00 Uhr (Küchenschluss)

Kürbissuppe	6,5
Linseneintopf	8,5
Boltenhofer Bratwurst Sauerkraut	12
Reh Rotkraut Serviettenknödel	25
Forelle Kartoffeln	21
Bratkartoffeln Spiegelei Salat	12
Kürbiskernölparfait	5
Apfelpfannkuchen	7,5

1 ganze Gans am Tisch serviert & tranchiert

50/Pers.

Ab 4 Personen. Nur auf Vorbestellung!

SPEISEN

**Bei Unverträglichkeiten fragen Sie bitte das Servicepersonal nach den Inhaltsstoffen.*

Offene & geschlossene Weine

2022 Grauburgunder Herrenbuck	6,5 35
Weingut Kiefer, Eichstetten am Kaiserstuhl, Baden	0,15l 0,75l
Knackige Säure, vom Kalk geprägt, gelbes Steinobst	
2021 Riesling Alter Wingert	39
Weingut Hahnmühle, Mannweiler-Cölln, Rheinhessen	0,75l
Unbeschwert & saftig, von Frucht & Frische getragen	
2021 Chablis Maison Bichot	70
Weingut Maison Albert Bichot, Burgund, Frankreich	0,75l
Zitronige & mineralische Nuancen, Harmonie, Kraft & Länge	
2017 Syrah	6,5 35
Weingut Bodega Finca Antigua, Spanien	0,15l 0,75l
Duft von schwarzen Kirschen & roten Johannisbeeren	
2020 Cuvée Lisas Lila Rot	39
Weingut Lisa Bunn, Nierstein, Rheinhessen	0,75l
Schokoladige Anklänge, Blutorange & sandiges Tannin	
2021 Cuvée Barbara Brandenburger Landwein	70
Weinmanufaktur am Mariaberg, Meißen, Sachsen	0,75l
Rondo & Cabernet Dorsa, rote Früchte & dunkler Pfeffer	
2021 Rose Tempranillo Candidato	9 45
Weingut Cosecheros y Criadores, Castilla IGP	0,15l 0,75l
köstliche Erdbeer- und Wassermelonen-Aromen	

WEINE

**Bei Unverträglichkeiten fragen Sie bitte das Servicepersonal nach den Inhaltsstoffen.*

Aperitif & Longdrinks

Fruchtseccos Gutshof Kraatz Uckermark	5,5 18 0,15l 0,75l
Aperol Spritz	8,5 0,15l
Amaro Kräuterlikör mit Tonic Freimeister Kollektiv	8,5 0,15l
Gin Tonic	8,5 0,15l

Biere

Bio-Bier der Braumanufaktur Potsdam 0,5l Potsdamer Stange, Hell	4,5
Neumarkter Lammsbräu 0,33l Radler mit Alk. / Pils ohne Alk.	4

Spirituose

Doppelkornbrand aus Urroggen 2cl Markus Fertig, Qualzow – Uckermark	7
--	---

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

**Bei Unverträglichkeiten fragen Sie bitte das Servicepersonal nach den Inhaltsstoffen.*

Alkoholfreies

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

Tee

Wir servieren unseren Tee als Teebeutel in einer Tasse

Kräuter, Kamille, Früchte, Schwarztee	3
--	---

Kaffee

Espresso	3
Cappuccino	4
Dop. Espresso	4
Americano	4
Latte Macchiato	4,5

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

**Bei Unverträglichkeiten fragen Sie bitte das Servicepersonal nach den Inhaltsstoffen.*

Kontakt

Gut Boltenhof

Inh. Jan-Uwe Riest

Lindenallee 14

16798 Fürstenberg – OT Boltenhof

Tel. 033087 – 52520

Email service@gutboltenhof.de

Öffnungszeiten im Herbst 2022

Frühstück täglich 8:00 – 10:00 Uhr

Weideküche Fr 17:00 – 21:00 Uhr

 Sa 12:30 – 21:00 Uhr

 So 12:30 – 15:00 Uhr

Nur mit Reservierung unter www.guestbooking.seatris.ai/gutboltenhof!

Alle Preise in Euro.

KONTAKT & ÖFFNUNGSZEITEN

**Bei Unverträglichkeiten fragen Sie bitte das Servicepersonal nach den Inhaltsstoffen.*