

WILLKOMMEN IN DER WEIDEKÜCHE



In unserer Weideküche kommt auf den Teller, was die Region ausmacht. Wir arbeiten mit dem, was unser Hof und die Natur zu bieten und unsere regionalen Partner im Sortiment haben.

Unseren Kuchen beziehen wir von der Bäckerei Jahn aus Zehdenick, den Kaffee von Guggenheimer Coffee aus Berlin und Gemüse von unseren Freunden vom Good Food Syndicate aus Altglobsow.

Besonders stolz sind wir auf unsere hofeigenen Produkte wie unser Fleisch und unsere Eier.

Unsere Rinder, Schweine, Hühner und Gänse werden von uns teilweise selbst gezüchtet und aufgezogen. Sie werden mit bestem Bio-Futter versorgt und z.B. die Rinder werden in Weidehaltung gehalten. Das bedeutet, dass sie das ganze Jahr draußen auf den Wiesen stehen und grasen können bzw. im Winter natürlich noch zugefüttert werden. Hierdurch werden die Tiere sehr robust, ihre Fleischqualität ist außerordentlich.

Und das schmeckt man! In der Weideküche oder zuhause, wenn ihr den tollen Boltenhof-Geschmack im Hofladen einkaufen und mit nach Hause nehmen möchtet.

Wenn euch gefällt, was wir machen, freuen wir uns auf ein Wiedersehen auf dem Hof oder auf unseren Social-Media-Kanälen!

HERKUNFT UNSERER PRODUKTE

**Eine Allergenkarte kann jederzeit beim Servicepersonal nachgefragt werden.*

Frühstück

8:00-10:00

Hofeigen | Regional | Saisonal 20

Kuchen & so

12:00-17:00

Kuchen & Teilchen ab 2,5

Süßes

Bio-Eis von Köller, Templin (Becher) 3,9

Brotzeit

17:30 – 20:00 *außerhalb der Öffnungszeiten für Hotelgäste*

Hofeigen | Regional | Saisonal 20

Mittags & Abends

12:00 – 15:00 Uhr & 17:30 – 20:00

Brot & Butter 4

Pfannkuchensuppe (kleine Portion | große Portion) 6 | 11
Kartoffelsuppe (kleine Portion | große Portion) 6 | 11

Penne Bolognese (Kinderportion | große Portion) 11 | 16
Käsespätzle | Röstzwiebeln (für Kinder, vegetarisch) 8

Rinderroulade 28,5
Schmorsoße | Apfelrotkohl | Kartoffelstampf

Gebräunter Leberkäse 22,5
Senf | Spiegelei | Speckbratkartoffeln | Lauch-Ei-Salat

Gebratene Forelle 28,5
Nussbutter | Wurzelgemüse | Petersilienkartoffeln

Sellerieschnitzel (vegan oder vegetarisch möglich) 18
Cashewcreme | Wintergemüse | Bratkartoffeln

Käsespätzle (vegetarisch) 14
Emmentaler | Alpkäse | Röstzwiebeln | Karottensalat

Kaiserschmarrn (Wartezeit!) 10
Apfelmus | Rosinen | Pflaume | Mandel

Handgezogener Apfelstrudel (vegan) 7
Dazu Vanillehalbgefrorenes (vegetarisch) 3

SPEISEN

**Eine Allergenkarte kann jederzeit beim Servicepersonal nachgefragt werden.*

WARME SPEISEN

**Eine Allergenkarte kann jederzeit beim Servicepersonal nachgefragt werden.*

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 Marienberg, Meißen, Sachsen 0,75l
Rondo & Cabernet Dorsa, rote Früchte & dunkler Pfeffer

2021 Rose Tempranillo Candidato 6,5 | 45
Weingut Cosecheros y Criadores, Castilla IGP 0,15l | 0,75l
köstliche Erdbeer- und Wassermelonen-Aromen

Aperitif & Longdrinks

Fruchtseccos 5,5 | 18
Gutshof Kraatz Uckermark 0,15l | 0,75l

Aperol Spritz 8,5
0,15l

Amaro Kräuterlikör mit Tonic 8,5
Freimeister Kollektiv 0,15l

Gin Tonic 8,5
0,15l

Biere

Bio-Bier der Braumanufaktur Potsdam 0,5l 4,5
Potsdamer Stange, Hell

Neumarkter Lammsbräu 0,33l 4
Radler mit Alk. / Pils mit u. ohne Alk.

Lübzer vom Fass
0,3 l 3
0,4 l 4,5

Spirituose

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

WEINE

**Eine Allergenkarte kann jederzeit beim Servicepersonal nachgefragt werden.*

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

**Eine Allergenkarte kann jederzeit beim Servicepersonal nachgefragt werden.*

Alkoholfreies

Güstrower Mineralwasser 0,75l Still / Medium	5,5
Apfelsaft 0,2l Streuobstwiesen Apfelsaft	3
Orangensaft 0,2l Streuobstwiesen Orangensaft	3
Bio-Zisch 0,33l Zitrone oder Blutorange	3,5
Lammsbräu Black Cola 0,33l	4
Lammsbräu Now Orange 0,33l	3,5

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

Kontakt

Gut Boltenhof
Inh. Jan-Uwe Riest
Lindenallee 14
16798 Fürstenberg – OT Boltenhof

Tel. 033087 – 52520
Email service@gutboltenhof.de

Öffnungszeiten bis Ostern 2024

Freitags		17:30 – 20:30 Uhr
Samstags	12:00 – 15:00	17:30 – 20:30 Uhr
Sonntags	12:00 – 15:30 Uhr	

Um Reservierung wird gebeten unter www.gutboltenhof.de/weidekueche/
Alle Preise in Euro und inklusive 19% Mehrwertsteuer.

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

**Eine Allergenkarte kann jederzeit beim Servicepersonal nachgefragt werden.*

KONTAKT & ÖFFNUNGSZEITEN

**Eine Allergenkarte kann jederzeit beim Servicepersonal nachgefragt werden.*