

**HERZLICH  
WILLKOMMEN  
IM**



# Gutshaus Menü

**Suppe**

Knochenbrühe | wechselnd

**Hauptgang**

Gebratenes vom Bio-Weiderind | Drillinge | Cherrytomaten

**Dessert**

Süßkartoffel-Brownie | Sorbet <sup>a</sup>

|                    |                   |           |
|--------------------|-------------------|-----------|
| <b>3-Gang Menü</b> | <b>pro Person</b> | <b>49</b> |
|--------------------|-------------------|-----------|

|                                                                         |                   |           |
|-------------------------------------------------------------------------|-------------------|-----------|
| <b>Gern stellen wir Euch eine<br/>vegetarische Alternative zusammen</b> | <b>pro Person</b> | <b>39</b> |
|-------------------------------------------------------------------------|-------------------|-----------|

## SPEISEN

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

## Suppen

|                                |        |
|--------------------------------|--------|
| Knochenbrühe   wechselnd       | 8   12 |
| Suppe der Saison   wechselnd 🌿 | 8   12 |

## Vorspeisen

|                                                                          |           |
|--------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Ceasar Salad   Bio-Hähnchen <sup>a,c,g</sup>                             | 16   22,5 |
| Gebackener Kartoffelkloß   Räucherkäse   Rotkohlsalat 🌿 <sup>a,c,g</sup> | 12        |
| Gebackener Kartoffelkloß   Pulled Chicken   Rotkohlsalat <sup>a,c</sup>  | 15,5      |
| Ziegenkäse   Rote Bete   Wildkräuter 🌿 <sup>g</sup>                      | 15        |

## Hauptspeisen

|                                                                      |    |
|----------------------------------------------------------------------|----|
| Pilz-Risotto   Kräutersaitling   Haselnüsse 🌿 <sup>g</sup>           | 22 |
| Tagliatelle   frisches Gemüse   Käse oder Chimichurri 🌿 <sup>g</sup> | 18 |
| Gebratenes vom Bio-Weiderind   Drillinge   Cherrytomaten             | 36 |
| Duroc-Schwein   Kartoffelsalat   Bio-Ei <sup>c,i</sup>               | 26 |

# SPEISEN

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

## SüBes

|                                                         |     |
|---------------------------------------------------------|-----|
| Süßkartoffel-Brownie   Sorbet 🍃 <sup>a</sup>            | 7,5 |
| Ziegenkäse   Pancake   Fruchtaufstrich 🍃 <sup>a,g</sup> | 7,5 |

Gerne unterstütze ich Euch jederzeit  
bei Fragen oder Wünschen!

Schön, dass Ihr da seid!

Euer Gastgeber Philipp

Öffnungszeiten:  
Donnerstag – Samstag  
17:30 Uhr – 21:00 Uhr

# SPEISEN

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

- a Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse
- b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g Milch und Milcherzeugnisse
- h Schalenfrüchte
- i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l Schwefeldioxid und Sulfite
- m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse



vegetarisch (z.T. vegane Variante möglich)

# ALLERGENE

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

## **Kontakt**

Gut Boltenhof

Inh. Jan-Uwe Riest

Lindenallee 14

16798 Fürstenberg – OT Boltenhof

Gastgeber Philipp Böhme

Fon 0171 4213026

E-Mail [philipp.boehme@gutboltenhof.de](mailto:philipp.boehme@gutboltenhof.de)

Web [www.gutboltenhof.de](http://www.gutboltenhof.de)

# **KONTAKT**

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