

# WILLKOMMEN IN DER WEIDEKÜCHE



Hofeigen. Regional. Saisonal. Bio.  
Das ist die Weideküche.  
Auf Gut Boltenhof.

## Frühstück

8 – 10.30 Uhr (täglich)

Hofeigen | Regional | Saisonal | Bio

22,5

## Kuchen & so

12 – 20 Uhr (täglich)

Tagesauswahl Kuchen & Teilchen 

ab 2,5

Verschiedene Sorten Bio-Eis von Köller, Templin (Becher) 

3,8

## Brotzeit

14 – 17 Uhr (montags – freitags)

20 – 21 Uhr (täglich)

Zweierlei Landbrot mit...

12

hofeigener Salami

regionalem Ziegenkäse 

veganem Aufschnitt Bresaoler Art 

## Warme Küche

12 – 14 Uhr & 17 – 20 Uhr (montags – freitags)

12 – 20 Uhr (samstags – sonntags)

Lieblingsessen to go?

Packen wir euch gerne in der umweltfreundlichen REBOWL ein (Pfand: 5 €).

# ANGEBOT

*\*Bei Unverträglichkeiten fragt bitte das Servicepersonal nach den Inhaltsstoffen.*

## Vorweg | Für den kleinen Hunger

**Kräftige Knochenbrühe** 8  
wechselnd je nach Saison & Verfügbarkeit

**Gebackener Kartoffelkloß**  14  
gefüllt mit Räucherkäse auf Karotten-Trauben-Salat

**Frischer Blattsalat von Good Food Syndicate**  
spicy Caesar Style vom Bio-Hähnchen 18  
mit Rote Bete, Orange & Ziegenkäse vom Capriolenhof  18  
mit Kichererbsen-Falafel  16

## Hauptspeisen

**Handgemachte Spätzle**  18  
mit Pfefferkarotten, Möhrengrün & Kräuterquark

**Hausgemachter Kartoffelrösti**  21  
mit geschmorten Pfifferlingen & Kräuterquark

**Gebratenes vom Duroc Schwein** 24  
mit Chimichurri-Kräutersauce, Pommes frites & Salat

**Gutshof Gulasch** 22  
aus Bio-Rinderfleisch mit handgemachten Spätzle & Salat

**„Boltenhof Burger“**  
Bio-Fleischkäse mit Krautsalat im Brioche-Bun & Pommes frites 21  
Gebratener Halloumi mit spicy BBQ-Sauce im Brioche-Bun & Pommes frites  17

# SPEISEN

*\*Bei Unverträglichkeiten fragt bitte das Servicepersonal nach den Inhaltsstoffen.*

## Für die Kleinen

<b>Handgemachte Spätzle</b> mit Bolognese- oder Tomatensoße	11   9
<b>Mini-Bratwürste</b> mit Pommes frites & Ketchup	11
<b>Kleiner Kartoffelrösti</b> 🌿 mit Kräuterquark	9

## Süßes zum Abschluss

<b>Hofeigene Holundercreme</b> mit Früchten der Saison	5,5
<b>Süßkartoffel-Brownie</b> 🌿 mit Erdbeersorbet & frischer Minze	7,5

# SPEISEN

*\*Bei Unverträglichkeiten fragt bitte das Servicepersonal nach den Inhaltsstoffen.*

## Offene Weine

<b>2024 Grauburgunder Herrenbuck</b>	<b>6,5   35</b>
Weingut Kiefer, Eichstetten am Kaiserstuhl, Baden	0,15l   0,75l
<b>2024 Rose Tempranillo Candidato</b>	<b>6,5   35</b>
Bodega Cosecheros y Criadores, Castilla-La Mancha, Spanien	0,15l   0,75l
<b>2020 Syrah Crianza</b>	<b>6,5   35</b>
Bodega Finca Antigua, Castilla-La Mancha, Spanien	0,15l   0,75l

## Flaschenweine, rot

<b>2023 Spätburgunder – Handwerk –</b>	<b>39</b>
Weingut Leiner, Ilbesheim, Rheinland-Pfalz	0,75l
<b>2022 Cuvée Barbara</b>	<b>49</b>
Weinmanufaktur am Marienberg, Meißen, Sachsen	0,75l
<b>2022 Exedra tinto – Naturwein –</b>	<b>54</b>
Bodegas Puiggròs, Catalonia, Spanien	0,75l

## Flaschenweine, weiß

<b>2023 Riesling – Handwerk –</b>	<b>42</b>
Weingut Leiner, Ilbesheim, Rheinland-Pfalz	0,75l
<b>2023 Sauvignon blanc</b>	<b>39</b>
Weingut Hoffmann-Simon, Mosel, Rheinland-Pfalz	0,75l
<b>2023 Muscadet La Mer</b>	<b>49</b>
Domaine de la Fessardière, Loire, Frankreich	0,75l

# WEINE

*\*Bei Unverträglichkeiten fragt bitte das Servicepersonal nach den Inhaltsstoffen.*

## Aperitif & Longdrinks

<b>Fruchtseccos</b>	<b>5,5   18</b>
Gutshof Kraatz, Uckermark	0,15l   0,75l
<b>Sekt Cuvee Maximilian 0,1l</b>	<b>5,5</b>
<b>Aperol Spritz 0,2l</b>	<b>8,5</b>
<b>Gin Tonic 0,2l</b>	<b>8,5</b>
<b>Boltenhofer Hugo 0,2l</b>	<b>8,5</b>
mit hausgemachtem Holunderblütensirup & frischer Minze vom Hof	

## Biere

<b>Bio-Bier der Braumanufaktur Potsdam 0,5l</b>	<b>4,5</b>
Potsdamer Stange, Hell   Dunkel	
<b>Neumarkter Lammsbräu 0,33l</b>	<b>4   4,5</b>
Naturradler o. Pils, alkoholfrei   Weiße o. Weiße, alkoholfrei	
<b>Lübzer</b>	<b>3,5   4,5</b>
Pils vom Fass	0,3l   0,4l

## Spirituosen

<b>Whisky aus Urroggen (65 % vol.) 2cl</b>	<b>12,5</b>
Markus Fertig, Qualzow (Oberhavel)	
<b>Havelkorn aus Urroggen (38 % vol.) 2cl</b>	<b>7,5</b>
Markus Fertig, Qualzow (Oberhavel)	

# GETRÄNKE

*\*Bei Unverträglichkeiten fragt bitte das Servicepersonal nach den Inhaltsstoffen.*

## Alkoholfreies

<b>Alkoholfreier Prosecco 0,1l</b>	5,5
Manufaktur Jörg Geiger, Göppingen	
<b>Güstrower Mineralwasser 0,75l</b>	5,5
Still   Medium	
<b>Apfelsaft 0,2l</b>	3
Streuobstwiesen Apfelsaft	
<b>Orangensaft 0,2l</b>	3
Bio-Orangensaft	
<b>Apfelschorle 0,33l</b>	3,5
Bio-Safterei Voelkel	
<b>Bio-Zisch 0,33l</b>	3,5
Verschiedene Sorten	
<b>Neumarkter Lammsbräu 0,33l</b>	4
Sunny Orange   Black Cola	

## Tee & Kaffee

<b>Frischer Minz-Tee mit Minze vom Hof   Frischer Ingwer-Zitronen-Tee</b>	4
<i>Auf Wunsch mit regionalem Honig aus dem Nachbarort +0,80</i>	
<b>Kräuter   Kamille   Früchte   Schwarztee</b>	3
<i>Wir servieren diese Teesorten als Teebeutel in einer Tasse</i>	
<b>Espresso</b>	3
<b>Cappuccino</b>	4
<b>Dop. Espresso</b>	4
<b>Americano</b>	4
<b>Latte Macchiato</b>	4,5

# GETRÄNKE

*\*Bei Unverträglichkeiten fragt bitte das Servicepersonal nach den Inhaltsstoffen.*

# Kontakt

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

Tel. 033087 – 52520  
Mail [service@gutboltenhof.de](mailto:service@gutboltenhof.de)  
Web [www.gutboltenhof.de](http://www.gutboltenhof.de)

Bei Fragen oder Wünschen bin ich – gemeinsam mit meinem Team – jederzeit für Euch ansprechbar. Schön, dass Ihr da seid!

Euer Gastgeber  
Philipp Böhme

Alle Preise in Euro.

# KONTAKT

*\*Bei Unverträglichkeiten fragt bitte das Servicepersonal nach den Inhaltsstoffen.*