

WILLKOMMEN IN DER WEIDEKÜCHE



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

Frühstück

8 – 10.30 Uhr (täglich für unsere Hofgäste)

Freitags bis sonntags auch für externe Gäste (ausschließlich nach vorheriger Reservierung)

Hofeigen | Regional | Saisonal | Bio

22,5

Kuchen & so

12 – 20 Uhr (donnerstags - sonntags)

Tagesauswahl Kuchen & Teilchen 

ab 2,5

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

3,8

Brotzeit

14 – 17 Uhr (donnerstags – freitags)

Zweierlei Landbrot mit...

12

hofeigener Salami

regionalem Ziegenkäse 

veganem Aufschnitt Bresaoler Art 

Warme Küche

12 – 14 Uhr & 17 – 20 Uhr (donnerstags – 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	
mit Rote Bete, Orange & Ziegenkäse vom Capriolenhof 🍃	18
mit Kichererbsen-Falafel 🍃	16

Hauptspeisen

Handgemachte Spätzle 🍃	18
mit Pfefferkarotten, Möhrengrün & Kräuterquark	
Hausgemachter Kartoffelrösti	
mit Kürbis-Chutney & Kräuterquark 🍃	18
mit Bauchspeck vom Duroc-Schwein, Kürbis-Chutney & Kräuterquark	21
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

Handgemachte Spätzle 11 | 9
mit Bolognese- oder Tomatensoße

Mini-Bratwürste 11
mit Pommes frites & Ketchup

Kleiner Kartoffelrösti  9
mit Kräuterquark

Süßes zum Abschluss

Süßkartoffel-Brownie  7,5
mit Bio-Eis aus der Uckermark & frischer Minze vom Hof

SPEISEN

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

Offene Weine

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

Flaschenweine, rot

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

Flaschenweine, weiß

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

WEINE

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

Aperitif & Longdrinks

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

Biere

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

Spirituosen

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

GETRÄNKE

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

Alkoholfreies

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

Tee & Kaffee

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