

HERZLICH
WILLKOMMEN
IM

GUTSHAU~~S~~



BOLTENHOF

Öffnungszeiten Restaurant

17 – 22 Uhr (freitags)

Warme Küche bis 20.30 Uhr

12 – 22 Uhr (samstags)

Warme Küche bis 20.30 Uhr

12 – 18 Uhr (sonntags)

Warme Küche bis 16.30 Uhr

Kuchen & so

14 – 17 Uhr (freitags bis sonntags)

Frühstück

8 – 10.30 Uhr (täglich für unsere Hofgäste)

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

Hofeigen | Regional | Saisonale | Bio

25

Lieblingsessen to go?

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

Schön, dass Ihr da seid!

Euer Gastgeber Philipp & Team

ANGEBOT

*Bei Unverträglichkeiten fragt bitte das Servicepersonal nach den Inhaltsstoffen.

Vorweg | Für den kleinen Hunger

Tagessuppe	8
wechselnd je nach Saison & Verfügbarkeit	
Frischer gemischter Salat 	9
wechselnd je nach Saison & Verfügbarkeit	
Gebackener Kartoffelkloß	15,5
gefüllt mit Pulled Goose auf Rotkohl-Karottensalat	

Hauptspeisen

Hausgemachter Grünkohl	19,5
mit Kartoffeln & original Oldenburger Pinkel	
Gebratene Gänseleber auf frischem Salat	16,5
mit Kürbiskern-Orangen-Dressing	
Glasnudel-Bowl 	18,5
mit Grünkohl, asiatischem Gemüse & Ei	
Geschmorte Wildschweinschulter	24
mit Rosenkohl & Kartoffelplätzchen	

SPEISEN

*Bei Unverträglichkeiten fragt bitte das Servicepersonal nach den Inhaltsstoffen.

Für die Kleinen

Kinder-Schnitzel mit Pommes frites	11
Kids-Bratwurst mit hausgemachtem Kartoffelpüree	11

Süßes zum Abschluss

Sanddornparfait  mit Zimtpflaumen	7,5
Apfel-Crumble aus dem Ofen  mit selbstgemachter Vanillesoße	7,5

SPEISEN

*Bei Unverträglichkeiten fragt bitte das Servicepersonal nach den Inhaltsstoffen.

Offene Weine

2024 Grauburgunder Herrenbuck Weingut Kiefer, Eichstetten am Kaiserstuhl, Baden	7,5 37
	0,15l 0,75l
2021 Freikörperkultur Rosé – Naturwein – Ökologisches Weingut Schmitt, Rheinhessen	7,5 37
	0,15l 0,75l
2020 Syrah Crianza Bodega Finca Antigua, Castilla-La Mancha, Spanien	7,5 37
	0,15l 0,75l

Flaschenweine, rot

2023 Spätburgunder – Handwerk – Weingut Leiner, Ilbesheim, Rheinland-Pfalz	39
	0,75l
2021 Blaufränkisch Weninger Weingut Weninger, Burgenland, Österreich	49
	0,75l
2022 Exedra tinto – Naturwein – Bodegas Puiggròs, Catalonia, Spanien	54
	0,75l

Flaschenweine, weiß

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

WEINE

*Bei Unverträglichkeiten fragt bitte das Servicepersonal nach den Inhaltsstoffen.

Aperitif & Digestif

Fruchtseccos	6,5 18
Gutshof Kraatz, Uckermark	0,15l 0,75l
Crémant Blanc de Blancs 0,1l	9
Gin Tonic 4cl + 0,2l	8,5
Amaro Tonic 4cl + 0,2l	8,5
Espresso Martini 12cl	8
Espresso Gin Tonic 4cl + 0,2l	8,5

Biere

Bio-Bier der Braumanufaktur Potsdam 0,5l	5
Potsdamer Stange, Hell Dunkel	
Neumarkter Lammsbräu 0,33l 0,5l	4 5
Naturradler Weiße o. Weiße, alkoholfrei	
Lübzer	3,8 4,8
Pils vom Fass	0,3l 0,4l

Spirituosen

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

GETRÄNKE

*Bei Unverträglichkeiten fragt bitte das Servicepersonal nach den Inhaltsstoffen.

Alkoholfreies

WiesenObst PriSecco (0,0%) 0,1l	5,5
Manufaktur Jörg Geiger, Göppingen	
Güstrower Mineralwasser 0,75l	5,5
Still Medium	
Apfelsaft 0,2l	3,5
Streuobstwiesen Apfelsaft	
Orangensaft 0,2l	3,5
Bio-Orangensaft	
Apfelschorle – Lammsbräu Now 0,5l	4,5
Bio Sprizz	
Bio-Limonaden – Lammsbräu Now 0,33l	4
Sunny Orange Black Cola Red Berries Fresh Lemon	

Tee & Kaffee

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

GETRÄNKE

*Bei Unverträglichkeiten fragt 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 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

Alle Preise in Euro.

Hier findet Ihr alles,
was Ihr über Gut
Boltenhof wissen wollt!



DIE BOLTENHOF-APP

*Bei Unverträglichkeiten fragt bitte das Servicepersonal nach den Inhaltsstoffen.