

HERZLICH  
WILLKOMMEN  
IM

GUTSHAUS



BOLTENHOF

## Für den kleinen Hunger...

Tagessuppe	8,5
Salat mit Rote Bete, Ziegenkäse & Birne	15,5
Spargel-Panna cotta mit Balsamico-Erdbeeren	14,5
Roh marinierter Spargel auf italienischem Brotsalat	14

## Hauptspeisen

Beelitzer Spargel vegan Kartoffeln und Hollandaise (vegan)	18
Beelitzer Spargel mit Schnitzel Kartoffeln und Hollandaise	29
Penne mit zweierlei Spargel und Kirschtomaten	18

A LA CARTE

<b>Das Beste vom Bio Weiderind</b>	<b>32</b>
Kartoffeln und saisonales Gemüse	
<b>Boltenhofer Braten (Schwein, Rind, Wild)</b>	
Kartoffeln und saisonales Gemüse	ab <b>28</b>
<b>Dessert</b>	
Tagesdessert	<b>8,5</b>
<b>Für die kleineren Gäste</b>	
Penne mit Tomatensoße	<b>11</b>
Kleines Schnitzel mit Kartoffeln	<b>14</b>
Kartoffelpüree mit Buttermöhren	<b>12</b>

**A LA CARTE**

**Auf Gut Boltenhof beginnt Genuss auf unseren Weiden & Feldern. Viele Zutaten stammen direkt von unserem eigenen Hof. Unser Farm Dining ist eine genussvolle Reise durch die Aromen des Hofes – ehrlich, fein und voller Geschmack.**

**Aus Stall & Weide...**

**59p.P.**

Consommé vom Bio Weiderind

Geräucherter Schinken vom Duroc Schwein auf Wildkräutersalat

Boltenhofer Duroc Schwein mit Hopfensprossen und Kartoffel

Rhabarber-Parfait mit weißem Schokoladen-Crunch

**Aus Feld & Garten...**

**49p.P.**

Consommé vom geräucherten Tofu

Marinierter Seitan auf Wildkräutersalat

Buchweizenbratling mit Hopfensprossen und Kartoffel

Rhabarber-Parfait mit weißem Schokoladencrunch

# FARM DINING MENÜ

Der Burger – schon eine kleine Boltenhofer Tradition. Seit 2019 servieren wir Burger mit Patties aus Fleisch von unseren eigenen Tieren. Und probieren immer wieder Neues aus.

Dies sind unsere drei diesjährigen Favoriten:

Pulled Pork Burger	22
Classic Beef Burger	24
Black Bean Veggie Burger	19

Alle Burger werden mit Kartoffel- & Salatbeilage serviert.

# MITTWOCHSBURGER

## Offene Weine

<b>2024 Grauburgunder Herrenbuck</b>	<b>7,5   37</b>
Weingut Kiefer, Eichstetten am Kaiserstuhl, Baden	0,15l   0,75l
<b>2021 Freikörperkultur Rosé – Naturwein –</b>	<b>7,5   37</b>
Ökologisches Weingut Schmitt, Rheinhessen	0,15l   0,75l
<b>2020 Syrah Crianza</b>	<b>7,5   37</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>2021 Blaufränkisch Weninger</b>	<b>49</b>
Weingut Weninger, Burgenland, Österreich	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

## 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)

# ALKOHOL. GETRÄNKE

WiesenObst PriSecco (0,0‰) 0,1l Manufaktur Jörg Geiger, Göppingen	5,5
Güstrower Mineralwasser 0,75l Still   Medium	5,5
Apfelsaft 0,2l Streuobstwiesen Apfelsaft	3,5
Orangensaft 0,2l Bio-Orangensaft	3,5
Apfelschorle – Lammsbräu Now 0,5l Bio Sprizz	4,5
Bio-Limonaden – Lammsbräu Now 0,33l Sunny Orange   Black Cola   Red Berries   Fresh Lemon	4
Frischer Ingwer-Zitronen-Tee <i>Auf Wunsch mit regionalem Honig aus dem Nachbarort +0,80</i>	4
Kräuter   Kamille   Früchte   Schwarztee <i>Wir servieren diese Teesorten als Teebeutel in einer Tasse</i>	3
Espresso	3
Cappuccino	4
Dop. Espresso	4
Americano	4
Latte Macchiato	4,5

# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

- 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

## Kontakt

Gut Boltenhof

Inh. Jan-Uwe Riest

Lindenallee 14

16798 Fürstenberg – OT Boltenhof

Tel. 033087 – 52520

Mail [gastro@gutboltenhof.de](mailto:gastro@gutboltenhof.de)

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

Alle Preise in Euro.

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



# DIE BOLTENHOF-APP