

HERZLICH
WILLKOMMEN
IN DER



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

Unser Classic. Der Flammkuchen

Knusprig, frisch und perfekt zum Teilen. Belegt mit ausgewählten Zutaten bringen sie ein Stück Hofküche auf den Tisch: ehrlich, unkompliziert, voller Genuss.

Tomate, Mozzarella & Rucola ^{a, g} ♡	13
Boltenhofer Speck, Zwiebeln & Schluppen ^{a, g, l} ♡	15
Birne, Gorgonzola & Walnuss ^{a, g, e}	16
Müritz-Wels & Fenchel ^{a, g, l}	16
Brombeere, Mandel, Honigschmand, weiße Schokolade ^{a, g, h} ♡	15

Passt hervorragend zu unseren Flammkuchen:

Der 2024 Grauburgunder "Herrenbuck" vom Weingut Kiefer überzeugt mit feinen Aromen von Birne, Apfel und einem Hauch Zitrus.

FLAMMKUCHEN

Ceasar Salat

Klassisch mit Romanasalat, Parmesan, Croutons & Dressing ^{a, g, j} **15**

Mit Duroc-Speck & Bresshuhn vom Boltenhof ^{a, g, j, l} **21**

Boltenhofer Königsberger Klopse

Nach traditionellem Rezept von Rind & Schwein **23**

dazu Salzkartoffeln & Rote Beete Salat ^{a, j}

Grenaille Kartoffeln

Mit Quark, Gartenkräutern & Pretschner Leinöl ^g **18**

Brandenburger Brotzeit

Auswahl hofeigener Wurst- & Aufschnittspezialitäten, **21**

Regionaler Käse, eingelegtes Gemüse & frischem Landbrot ^{a, j, l}

Pasta mit Pesto der Saison

Frische Pasta mit hausgemachtem Pesto ^{a, e, g} **15**

Crème brûlée ^{c, g}

5,5

A LA CARTE

Der **Burger** – schon eine kleine Boltenhofer Tradition. Seit 2019 servieren wir Burger mit Patties aus Fleisch von unseren eigenen Tieren und lassen uns jedes Jahr neue Kreationen einfallen. Damit jeder auf seinen Geschmack kommt, gehört auch immer **eine vegetarische Burger-Variante** dazu.

An unserer Burgerstation wird live gegrillt: Hofmetzger Stefan bereitet das tagesfrische Fleisch direkt vor Ort zu und kommt dabei gern mit unseren Gästen ins Gespräch.

Am Buffet stellt sich jeder seinen Teller selbst zusammen – mit hausgemachten Salaten, Kartoffeln, frischem Brot sowie verschiedenen Dips und Soßen.

Mi 17:30 - 20:00

Buffet Erwachsene	25
Buffet Kinder von 6 – 12	15

BOLTENHOFBURGER

Manchmal braucht es nicht viel. Einen schön gedeckten Tisch,
Menschen die zusammenkommen, einen Braten, so herrlich schmeckend
wie er schon immer tat.

Wir schneiden unseren Braten frisch auf und servieren ihn mit
verschiedenen Beilagen, die nach zu Hause schmecken.

Nach Sonntagen, an denen die Welt in Ordnung ist.

Für unsere Braten nutzen wir die besten Stücke unserer Tiere: mit der
Überzeugung, dass gutes Fleisch etwas Besonderes sein darf. Vor allem
dann, wenn man es miteinander teilt.

So & Feiertage 12 – 20 Uhr

pP.

26,50

SONNTAGSBRATEN

Offene Weine

2024 Grauburgunder Herrenbuck	6,5 37
Weingut Kiefer, Eichstetten am Kaiserstuhl, Baden	0,15l 0,75l
2021 Freikörperkultur Rosé – Naturwein	6,5 37
Ökologisches Weingut Schmitt, Rheinhessen	0,15l 0,75l
2020 Syrah Crianza	6,5 37
Bodega Finca Antigua, Castilla-La Mancha, Spanien	0,15l 0,75l

WEINE

Aperitif & Digestif

Fruchtsecco	6,5 18
verschiedene Sorten, Gutshof Kraatz, Uckermark 0,15l 0,75l	
Maximilian Sekt 0,1l	5,5
Gin Tonic 4cl + 0,2l	8,5
Aperol Spritz 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 ProSecco (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	
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

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

- a Glutenthaltiges 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

Weideküche & Café

So – Do | 12:00 – 20:00 Uhr

Fr - Sa | 12:00 – 15:00 Uhr

Burgerabend

Mi | 17:30 – 20:00 Uhr

Farm Dining im Gutshaus

Fr & Sa | 3- Gang Menü 17:30 - 19:00 Uhr

4- Gang Menü 19:30 - 21:30 Uhr

Sonntagsbraten

So ab 12:00 Uhr

Frühstück

täglich | 8:00 -10:30 Uhr

Hofladen

täglich | 8:00 – 17:00 Uhr

ÖFFNUNGSZEITEN

Kontakt

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

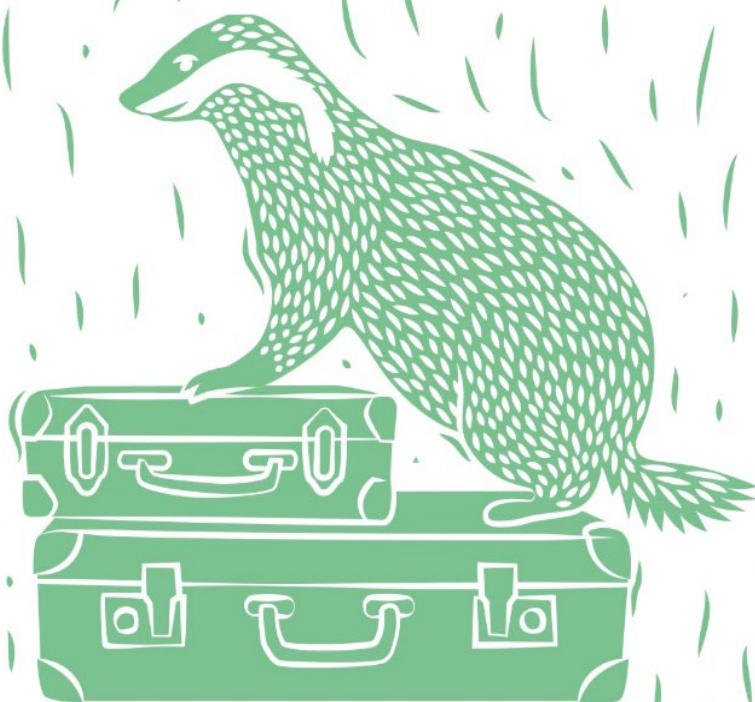
Tel. 033087 – 52520

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