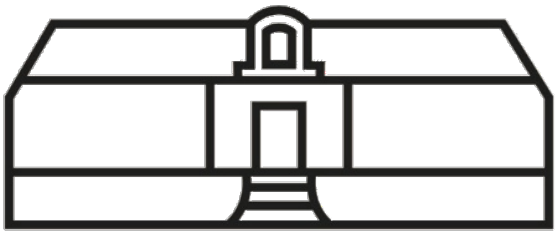
HERZLICH WILLKOMMEN IM

GUTSHAUS



BOLTENHOF

Kürbissuppe 7
mit geräuchertem Müritz-Wels & Kernöl 9

Kürbis Bowl 13
Kürbis, Quinoa, Haselnuss, Feige, Kichererbse, Sesam & Halloumi

Herbstgarten 16
Hokkaido, rote Beete & Ziegenkäse mit Honig aus dem Ofen

Spieß vom Butternut 18
mit Duroc Speck & -Rücken auf cremigem Hummus & Granatapfelkernen

Boltenhofer Bioweidegans 45
Teile der Gans nach Verfügbarkeit mit Rot- oder Grünkohl & Klößen

Ganze Boltenhofer Bioweidegans 50 pP
Klassische Beilagen, ab 4 Pers.

Boltenhofer Dry aged Entrecôte 28
mit winterlichem Gemüse & Bratkartoffeln

Schnitzel vom Boltenhofer Duroc 25
mit lauwarmen Kartoffelsalat, Gurkensalat & Preiselbeeren

Müritzer Flusskrebsragout 23
mit Trüffelpolenta & Bohnenkernen

Crème Brûlée 7
Haselnuss- Apfel Tarte mit Vanille Eis 12

A LA CARTE

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.

Zu jeder Bestellung wird als Vorspeise eine Spicy Maissuppe serviert.

Boltenburger **15,5**
Patty aus 100% Boltenhofer Rind im Brioche Bun mit Romanasalat, Tomate, Zwiebel, Burgersauce

Veggie Burger **13,5**
Bio Halloumi im Brioche Bun mit Romanasalat, Tomate, Zwiebel, Burgersauce

Boltenhof Bavarian **15,5**
Boltenhofer Bio- Leberkäse im Brioche Bun mit Senf, Boltenhofer Spiegelei, Röstzwiebeln

Duroc BBQ Ribs **19**
Saftige, butterweiche Ribs, 7h gegart

Ribs & Burger werden mit knusprigen Pommes serviert.

Wähle deine Extras:	+ Cole Slaw	4
	+ Bacon vom Boltenhofer Duroc	2,5
	+ Bio Cheddar	1,5
	+ Boltenhofer Spiegelei	1,5
	+ BBQ- Sauce	0,5

Mi 18:00 – 21:00 Uhr

BURGER, RIBS & ART

Manchmal braucht es nicht viel. Einen schön gedeckten Tisch, Menschen die zusammenkommen, einen richtig guten Braten.

Wir schneiden unsere Fleischstücke frisch auf und servieren sie mit verschiedenen saisonalen Beilagen. So schmeckt der Sonntagsbraten so richtig nach Heimat.

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 12:00 – 17:00 Uhr (Küchenschluss 15:00 Uhr)

SONNTAGSBRATEN

Wir wollen in Essen Heimat finden.

Die Vielfalt unserer Region spiegelt sich in Jahreszeiten, Landschaften, hervorragendem Handwerk und einer Passion für guten Geschmack wider.

Gemeinsam entdecken wir visionäre Erzeuger & Erzeugerinnen aus und um Brandenburg sowie die vielfältigen Produkte unseres Hofes, um Heimat, Geschmack, Erinnerungen und Beziehungen erlebbar zu machen. So entsteht eine Küche, die auf Zeit, Sorgfalt und Herkunft baut.

Wir haben ganzheitlich verstanden, dass unsere kulinarische Kultur über Generationen gewachsen ist. Die Geschichten von Herkunft und Handwerk erzählen wir nun neu.

Dieses Menü verwandelt das Du zum Wir.

Verbinden wir uns einen Moment nur mit dem, was uns umgibt - mit der Landschaft, den Menschen und dem Geschmack.

Farm Dining

Fr & Sa	|	17:00 – 19:00 Uhr für Familien 3-Gänge- Menü
		19:30 – 22:00 Uhr für Erwachsene 4-Gänge-Menü

Unsere Menüs wechseln wöchentlich.

FARM DINING MENÜ

Ein Stück Landhausglück.

Manchmal braucht es gar nicht viel zum Glücklichsein: ein gutes Stück selbstgebackenen Kuchen, eine Tasse aromatischen Kaffee von Guggenheim und einen gemütlichen Platz zum Verweilen.

Schön, dass du da bist. Nimm Platz in unserem Gutshaus und mach es dir gemütlich.

Café

Mi-So | 14:00 – 17:00 Uhr

CAFÉ

Willkommen im Gutshaus Boltenhof!

Fruchtseccos 0,1l **6,5 I 18**
Gutshof Kraatz, Uckermark 0,15l0,75l
Die Streuobstwiesen & Gärten der Uckermark sind Quelle für diese feinen, spritzig-frischen Frizzante.

Crémant Blanc de Blancs 0,1l **9**

WiesenObst PriSecco (0,0‰) 0,1l **5,5**
Manufaktur Jörg Geiger, Göppingen
Aus schwäbischem Wiesenobst entsteht ein alkoholfreier Secco mit weicher Süße & langem Nachhall.

Julian Gran Cuvèe 0,15
Lieselehof Brunner, Südtirol **15,5**
Mit fruchtig, frischer Aromatik holen wir schwingt ein bisschen italienischer Flair ins Gutshaus.

Negroni **12**
Pommern-Gin (Inselmühle Usedom), Sarti, Campari

Gin Tonic 4cl + 0,2l **11**
Pommern-Gin (Inselmühle Usedom), Aqua Monaco Tonic

Amaro Tonic 4cl + 0,2l
Montenegro, Aqua Monaco Tonic **8,5**

APERITIVE

Offene Weine

2024 Lisas Lila Rot **8,5 | 36**
Weingut Lisa Bunn, Nierstein, Rheinhessen 0,15l | 0,75l
Fruchtige, leicht würzige Noten zwischen roten Beeren & Kirsche.

2024 Muscat Trollinger **8,5 | 39**
Leon, Baden Würtemberg 0,15l | 0,75l
Mittelkräftige Tanine & eine leichte Süße werden vom Geschmack roter Beeren & Granatpfel beton.

2024 Sauvingnon Blanc **8,5 | 39**
Weingut Hoffmann-Simon, Mosel 0,15l | 0,75l
Die frische Säure wird durch Nuancen von Stachelbeere, Kräutern & Zitrusfrüchten charakterisiert.

Flaschenweine, rot

2023 Spätburgunder – Handwerk – **42**
Weingut Leiner, Rheinland-Pfalz 0,75l
Das Aroma ist von roten Beeren, Kirsche & Kräutern geprägt, welche durch feine Tanine unterstrichen werden.

2023 Rotweincuvèe Barbara **39**
Weingut Wolkenberg, Cottbus 0,75l
Ein würzig, süßer Wein aus unsere Heimat. Der Geschmack geprägt von Schattenmorelle & dunklem Pfeffer.

2024 Côtes du Rhône Rouge **38**
Weingut Clos du Caillou 0,75l
Dunkle, reife Frucht und leichte Pfeffrigkeit treffen auf eine sanfte, würzige Note durch eine kurze Holzfasslagerung.

Flaschenweine, weiß

2024 Riesling – Handwerk – **42**
Weingut Leiner, Rheinland-Pfalz 0,75l
Aromen von Zitrus, grünem Apfel & Kräutern komplementieren die lebendige Säure des Weins.

2023 Chablis **49**
Weingut Albert Bichot, Beaune, Frankreich 0,75l
Mineralität, Frische und kräftige Säure betonen die Aromen von Zitrone & grünem Apfel.

WEINE

Biere

Bio-Bier der Braumanufaktur Potsdam 0,5l **5**
Potsdamer Stange | Hell | Dunkel

Neumarkter Lammsbräu 0,33l | 0,5l **4 | 5**
Naturradler | Weiße | 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)

Unsere Freunde Markus & Stefan destillieren aus Ur-Roggen der Region feinste Brände. Nach Lagerung im Bordeaux-Fass entsteht dabei aus dem Havelkorn ein ganz besonderer Whisky.

Mirabellenschnaps 2cl **6**
Der Sommer auf Boltenhof im Glas konserviert. Mit Mirabellen aus unserer Ernte.

ALKOHOL. GETRÄNKE

Rheinsberger Preussen Quelle Wasser	0,75l	**6,5**
Still | Medium	0,5l	**6**

Apfelsaft 0,2l **3,5**
Streuobstwiesen Apfelsaft

Orangensaft 0,2l **3,5**
Bio-Orangensaft

Apfelschorle – Lammsbräu Now 0,5l **4,5**
Bio Sprizzz

Bio-Limonaden – Lammsbräu Now 0,33l **4**
Sunny Orange | Black Cola | Red Berries | Fresh Lemon

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**
Latte Macchiato	**4,5**

Special
Chai Latte (Vanilla, Spice, Pumpkin) **5,8**

All unsere Kaffee Spezialitäten werden mit Guggenheimer Kaffee zubereitet.

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

Farm Dining

Fr & Sa	|	17:00 – 19:00 Uhr für Familien 3-Gänge- Menü
		19:30 – 22:00 Uhr für Erwachsene 4-Gänge-Menü

À la carte

Do	|	12:00 – 21:00 Uhr (Küchenschluss 20:00 Uhr)
Fr & Sa	|	12:00 – 17:00 Uhr (Küchenschluss 15:00 Uhr)
So	|	12:00 – 17:00 Uhr (Küchenschluss 15:00 Uhr)

Burgerabend

Mi	|	18:00 – 21:00 Uhr (Küchenschluss 20:00 Uhr)

Café

Mi-So	|	14:00 – 17:00 Uhr

Hofladen

Mo-So	|	10:00 – 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