

Herkunftsnachweise unserer Lebensmittel

Den Menschen und der Natur verpflichtet,
denken und handeln wir nachhaltig.

Wir arbeiten weitgehend mit lokalen Partnern aus dem Neanderland und der Region zusammen sowie mit Partnern, die sich der biologischen Landwirtschaft und artgerechten Tierhaltung verschrieben haben. Nicht jedes Lebensmittel ist deshalb das gesamte Jahr über konstant verfügbar. Wir wählen jedoch stets verantwortbare Alternativen, getreu unserem Versprechen von Frische und hochwertiger Qualität.

Im Folgenden für Sie ein Einblick in eine Auswahl von Herkunftsnachweisen unserer **Lebensmittel** aus biologischem Anbau

- Bio-Fleischerei May in Villingen-Schwenningen
- Bioland-Gärtnerei Nermins Garten in Mettmann
- Naturlandhof Bredtmann in Velbert
- Bio-Molkerei Söbbeke im Berchtesgadener Land
- Bio-Eis-Manufaktur Helador aus Limburg
- Naturkost West in Duisburg
- Bio-Nudeln, Bio-Orangensaft, diverse Weine liefert uns die Metro Düsseldorf
- Bio-Handwerksbäckerei Hercules in Düsseldorf

Unser **Getränke-Angebot** besteht nunmehr vollständig aus Bio-Getränken, von Kaffee, Tee, Säften über Softdrinks, Weine, Biere, Sekt bis zu allen Spirituosen, zum Beispiel:

- Kaffeebohnen für sämtliche Automaten und Kaffeegetränke sowie die Auswahl der Teespezialitäten (Pure Tea, Althaus Bremen) stammen aus biologischem Anbau
- Wasser stammt aus der Haaner Felsenquelle, dem Familienbetrieb aus dem Neanderland
- Demeter zertifizierten Naturkostsaft der Firma Voelkel
- Sekt, Bio Sekt vom Schloss Affachtal aus Obersulm
- Bioland und Naturland Bier von Pinkus aus Münster
- Bio-Weine vom Bioland Weingut Stefan Kuntz in Landau in der Pfalz
- Bio Demeter Weine vom Weingut Zwölberich
- ...



TÄGLICH LIVE COOKING DINNER-BUFFET IM GUTSHOF-RESTAURANT von 18 bis 22 Uhr

Das Live Cooking Dinner-Bufferet startet um 18:00 Uhr. Gern führen wir Sie zu Ihren reservierten Tischen.

Das Live Cooking-Bufferet auf Land Gut Höhne umfasst verschiedene Genießer-Bereiche für Suppen, Brot und Butter, Vorspeisen, Blatt- und Rohkost-Salate, Haupt- und Nachspeisen. In sogenannten Erlebnis-Inseln gestalten wir eine Grill-Insel für Fleisch- und Fisch-Liebhaber, eine Gemüse-Insel für Vegetarier und eine Dessert-Insel.

Erwachsene zahlen 37,00€, für Kinder zwischen 7 und 11 Jahren berechnen wir 18,50€. An den besonderen Festtagen (z.B. Ostern, Muttertag, Weihnachten, Adventstage und Silvester) bieten wir Ihnen ein saisonal abgestimmtes Buffet mit vielen kleinen Überraschungen zu 45,00€ pro Person. Wir freuen uns auf Ihr Kommen.

Montag und Donnerstag

Ein schöner Einstieg

Italienischer Coppa mit Parmesan und Rucola
Kichererbsen-Bowl mit Feigen und Radieschen
Vegane Auberginen-Paste mit Chicorée
Coleslaw-Salat mit Curry
Ringelbeete-Salat mit Äpfeln
Risoni-Salat mit Pesto und Mozzarella
Couscous-Salat mit mediterranem Gemüse
Verschiedene Bio-Blatt-Salate von der Bioland-Gärtnerei Ischebeck aus Mettmann mit Heidelbeer-Dressing,
Cocktail-Dressing, hellem Balsamico-Vinaigrette und selbstgemachtem Pesto mit Parmesan
Bio-Brot von der Hercules-Bäckerei aus Düsseldorf,
Bio-Rapsöl, Balsamico-Essig, Nussauswahl und geriebener italienischer Hartkäse

Kultiviertes aus dem Suppentopf

Lauch-Crème-Suppe mit Knoblauch-Croûtons
Vegane Gazpacho – kalte spanische Gemüsesuppe

Hauptspeisen und Klassiker

Gourmet-Teller: Schellfisch in Kräutersud gegart, Senf-Sauce, geschmortem Fenchel und Dinkelreis mit Knoblauchbutter

Steak-Hüfte vom Rind aus biologischer Landwirtschaft mit Pfeffer-Sauce, Sous-Vide gegartem Zitronen-Kohlrabi und Kartoffel-Rucola-Taler

Pikant gewürztes ganzes Münsterländer Kikok-Hähnchen, dazu mit pikantem Hummus gefüllte Aubergine

Süßes

Veganer gelber Smoothie mit Agavendicksaft
Trifle vom Honig-Quark mit Heidelbeeren und Amaretti
Brombeeren-Crème mit Schokoladen-Crunch
Haselnuss-Eis und Mango-Sorbet
von der Bio Eis-Manufaktur Helador

Dienstag und Freitag

Ein schöner Einstieg

Bowl nach Tagesangebot
Kartoffel-Salat mit Essig-Öl und Speck
Gurken-Salat mit Sahne
Brokkoli-Salat mit Mandeln
Spitzkohl-Salat mit Weintrauben
Verschiedene Bio-Blatt-Salate von der Bioland-Gärtnerei Ischebeck aus Mettmann mit Mirabellen-Dressing,
Joghurt-Dressing, Kräuter-Dressing und selbstgemachtem Pesto mit Parmesan
Bio-Brot von der Hercules-Bäckerei aus Düsseldorf,
Bio-Rapsöl, Balsamico-Essig, Nussauswahl und geriebener italienischer Hartkäse

Kultiviertes aus dem Suppentopf

Leichte Curry-Crème mit Parmesan-Chips
Vegane Melonen-Kaltschale mit Zitronengras

Hauptspeisen und Klassiker

Gourmet-Teller: Hausgemachte Pasta

Marinierte Lammsteaks mit Paprika-Relish,
Brokkoli-Gemüse und Mais-Püree mit Schmelzkäse

Lachs aus schottischer Aqua-Kultur, am Feuer gegart, Schnittlauchsauce, gegrillter Paprika mit Chili und kleinen Ofenkartoffeln mit Tomatensalz, dazu Sour Cream

Rosa gebratene französische Barbarie-Entenbrust auf Balsamico-Kirschen, Romanesco und Polenta-Gnocchi mit Wild-Kräutern

Süßes

Veganer Maisgrieß-Flammerie mit Seiden-Tofu und Stachelbeeren
Salziges Karamell-Mousse mit Süßholz
Tarte Tatin vom Bio Apfel
Pfirsich-Sorbet und Schokoladen-Eis
von der Bio Eis-Manufaktur Helador

Mittwoch und Samstag

Ein schöner Einstieg

Marinierte deutsche Geflügelbrust an Erdnuss und Kokosnuss
Melonen-Fetakäse-Salat
Linsen-Chinakohl-Bowl mit Sprossen
Nudel-Salat mit Hähnchen-Gyros
Zucchini-Salat mit Bohnen
Karotten-Pastinaken-Salat mit Kräutern
Lauch-Salat mit Birnen und Nüssen
Verschiedene Bio-Blatt-Salate von der Bioland-Gärtnerei Ischebeck aus Mettmann mit Himbeer-Dressing,
Mandel-Honig-Dressing, Balsamico-Vinaigrette und selbstgemachtem Pesto mit Parmesan
Bio-Brot von der Hercules-Bäckerei aus Düsseldorf,
Bio-Rapsöl, Balsamico-Essig, Nussauswahl und geriebener italienischer Hartkäse

Kultiviertes aus dem Suppentopf

Vegane Möhren-Ingwer-Crème mit Orangen
Waldbeeren-Kaltschale

Hauptspeisen und Klassiker

Gourmet-Teller: Tranchen vom schonend gegarten Cote á l'os aus biologischer Landwirtschaft mit Rotweinsauce, Sous-Vide gegarten Thymian-Möhren und Schmelzkartoffeln – Kartoffeln vom Naturlandhof Bredtmann

Gegrillte Tranchen vom Schwarzen Heilbutt auf rotem Zwiebel-Konfit, cremigem Mangold-Gemüse und Basmati-Reis

Münsterländer Kikok-Hähnchenbrust mit Kräuter-Farce gefüllt, roter Paprika-Sauce, Frühlingslauch und Süßkartoffel-Kroketten

Süßes

Veganes Mousse au Chocolat auf Pflaumen-Kompott
Birnen-Crème mit Kefir und Anis
Windbeutel mit Himbeeren und Zitronen-Crème
Erdbeer-Sorbet und Pistazien-Eis
von der Bio Eis-Manufaktur Helador

grün markiert = vegan