

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

Bowl-Angebot des Tages

Rosenkohl-Salat mit Rosinen
Karotten-Pastinaken-Salat mit Kräutern
Wirsing-Salat mit Senf-Marinade
Schwarzwurzel-Salat mit Curry und Fetakäse
Verschiedene Bio-Blatt-Salate von der Bioland-Gärtnerei Ischebeck aus Mettmann mit selbstgemachten Dressings:
Helles Balsamico-Dressing, Himbeer-Honig-Dressing und selbstgemachtes 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 Misobrühe mit Tofu
Kokosnuss-Suppe mit Hähnchen und Hirse

Hauptspeisen und Klassiker

Kalbstaifel-Spitz mit Frankfurter-Sauce,
veganes Sous-Vide gegartes Pastinaken-Gemüse
und gebrannte Crème von der Kartoffel -
Kartoffeln vom Naturlandhof Bredtmann

Rosa gebratene französische Barbarie Entenbrust
an Balsamico-Kirschen, veganem Pak Choi Gemüse
und cremiger Curry-Reis

Forellen-Filets blau gegart mit Erbsen-Minz-Sauce,
Gemüse-Ragout und Salzkartoffeln mit Kräuter –
Kartoffeln vom Naturlandhof Bredtmann

Life-Cooking

Französische Entenbrust oder Kalbstafelspitz
mit geröstetem Wildreis und Avocado-Haube

Süßes

Vegane Reisbällchen mit Kokosnuss-Raspeln
Marzipan-Mousse auf Kardamom-Beerengrütze
Warme Dinkelpfannkuchen mit Vanille-Sauce
Walnuss-Eis und Zitronen-Sorbet
von der Bio Eis-Manufaktur Helador

DIENSTAG UND FREITAG

Ein schöner Einstieg

Bowl-Angebot des Tages

Grünkohl-Salat mit Mandeln
Nudel-Hähnchen-Salat mit Joghurt
Lauch-Salat mit Mango
Blumenkohl-Salat mit Haselnüssen
Verschiedene Bio-Blatt-Salate von der Bioland-Gärtnerei Ischebeck aus Mettmann mit selbstgemachten Dressings:
Kräuter-Dressing, Chili-Limetten-Dressing
und selbstgemachtes 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 Winterliche Minestrone
Russische Borschtsch –
Traditionelle rote Bete-Suppe

Hauptspeisen und Klassiker

Ganze marinierte deutsche Kalbshaxe,
Blumenkohl mit Mornay-Sauce und Ofen-Süßkartoffeln

Gebratene französische Maishähnchenbrust
mit einer Ziegenkäsehaube vegane gebratene Zucchini
und Kartoffel-Baumkuchen

Lachs-Seite am offenen Feuer gegart,
vegane gebratene Pilze
und veganes Linsen-Quinoa-Pilaw

Life-Cooking

Selbstgemachte Pasta aus dem Parmesan-Leib

Süßes

Veganes Schokoladen-Mousse mit Walnuss-Krokant
Amarettini-Mascarpone-Schnitte
Kleine Windbeutel mit Nougat-Füllung
Cappuccino-Eis und Apfel-Sorbet
von der Bio Eis-Manufaktur Helador

MITTWOCH UND SAMSTAG

Ein schöner Einstieg

Bowl-Angebot des Tages

Kartoffel-Salat mit Essig und Öl
Pikanter Couscous-Salat mit Kräutern
Chinakohl-Salat mit Sesam und Chili
Sahniger Rettich-Salat mit Schnittlauch
Verschiedene Bio-Blatt-Salate von der Bioland-Gärtnerei Ischebeck aus Mettmann mit selbstgemachten Dressings:
Balsamico-Dressing, Birnen-Curry-Dressing
und selbstgemachtes 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 Tomaten-Essenz mit Brotchips
Fenchel-Crème-Suppe

Hauptspeisen und Klassiker

Schonend gegarte Bio-Rinder-Hochrippe,
vegane gebratener Wirsing mit getrockneten Tomaten
und Haselnuss-Blumenkohl-Polenta

Ganzes deutsches Kikok-Hähnchen mit Bohnen-Cassoulet
und Schmelz-Kartoffeln

Gefüllter Calamari mit Garnelen-Ragout gefüllt,
vegane gegrillte Auberginen und Petersilien-Gnocchi

Life-Cooking

Kalbs-Birnen-Roulade mit Gorgonzola
und Pastinaken-Kartoffelstampf

Süßes

Vegane Erdnuss-Agaven Trifle mit Seiden-Tofu
Weiße Kaffee-Crème mit Mandel-Mousse
Brownie-Schnitte
Haselnuss-Eis und Pfirsich-Sorbet
von der Bio Eis-Manufaktur Helador

grün markiert = vegan