

## 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 Nermens 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

Gebratene französische Barbarie-Entenbrust  
an Ananas-Chili-Chutney  
Champignon-Bowl mit Knoblauch-Dip und Chicorée  
Vegane Ofen-Auberginen mit Kräuter-Marinade  
Karotten-Salat mit Vanille verfeinert  
Hirsensalat  
Spitzkohl-Salat mit Kümmel  
Nudelsalat mit Tomaten und Oliven  
Verschiedene Bio-Blatt-Salate von der Bioland-Gärtnerei Ischebeck aus Mettmann mit Birnen-Dressing,  
Chili-Dressing, Heidelbeeren-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

Vegane Brokkoli-Kokosnuss-Suppe  
Gemüse-Minestrone

### Hauptspeisen und Klassiker

#### Gourmet-Teller:

Spieße vom deutschen Hähnchen, Ananas vom Feuer  
mit Kokosnuss-Erdnuss-Sauce und Wildreis

Sous-Vide gegartes Bürgermeister-Stück mit gebratenem grünem Spargel und  
Bratkartoffeln, Kartoffeln vom Naturlandhof Bredtmann

Marinierter gegrillter Oktopus mit veganem pikantem Tomaten-Gemüse und  
veganem Knoblauch-Bulgur

### Süßes

Warme Schokoladen-Dinkel-Waffeln mit Vanille-Sauce,  
zum selber backen

Veganes Erdbeer Amarant Trifle

Nougat-Rosmarin-Mousse auf Kirsch-Kompott

Laktose freies Joghurt-Eis und Mango-Sorbet  
von der Bio Eis-Manufaktur Helador

## Dienstag und Freitag

### Ein schöner Einstieg

Geräucherte Doraden-Filets mit Preiselbeer-Sahne  
Brokkoli-Bowl mit Bulgur  
Tofu-Ragout mit schwarzen Oliven  
Kartoffel-Salat mit Joghurt, Kartoffeln vom Naturlandhof Bredtmann  
Quinoa-Salat mit Erdnuss-Marinade  
Tomaten-Salat mit Tomaten vom Naturlandhof Ischebeck, mit Zwiebeln  
Perlgraupen-Salat mit Kräutern  
Verschiedene Bio-Blatt-Salate von der Bioland-Gärtnerei Ischebeck aus Mettmann mit Kräuter-Dressing,  
Mandel-Dressing, hellem Balsamico-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

Vegane Süßkartoffel-Suppe  
Kurkuma-Ingwer-Essenz mit Orangen-Klößchen

### Hauptspeisen und Klassiker

#### Gourmet-Teller:

Selbstgemachte Pasta aus dem Hartkäse-Laib  
mit Bienenstich vom Lachs

Deutsches Schwein vom Bio-Hof zur Hellen mit veganem Paprika-Gemüse  
und veganem Knoblauch-Kartoffel-Stampf

Ganze Münsterländer Kikok-Hähnchen vom Feuer  
mit veganem Lauch-Gemüse und Risotto mit Basilikum

Grünes Bohnen-Gemüse und Risotto mit Basilikum

### Süßes

Wassermelonen-Crème mit Minz-Pesto

Vegane Crème Catalana mit salzigem Schokoladen-Popcorn

Erdbeer-Tiramisu

Kokosnuss-Ananas-Eis und Heidelbeeren-Sorbet  
von der Bio Eis-Manufaktur Helador

## Mittwoch und Samstag

### Ein schöner Einstieg

Pikante Chorizo-Spargel-Bowl mit Petersilie  
Curry-Kichererbsen-Bowl mit Birnen und Hütten-Käse  
Zucchini-Spaghetti mit Sesam und Tomaten  
Weißer Bohnen-Salat mit Tomaten-Vinaigrette  
Paprika-Salat  
Cremiger Kohlrabi-Salat  
Linsen-Salat mit saisonalem Gemüse  
Verschiedene Bio-Blatt-Salate von der Bioland-Gärtnerei Ischebeck aus Mettmann mit Stachelbeeren-Dressing,  
Balsamico-Dressing, Joghurt-Limetten-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

Finnische Sommersuppe mit Lachs  
Vegane Suppe vom deutschen Spargel aus Ratingen

### Hauptspeisen und Klassiker

#### Gourmet-Teller:

Salate aus dem Live Cooking, mit frischen Früchten, Beeren, Kamin-Lachs,  
geräuchertem Roastbeef  
und Land Gut Höhne-Brot

Dry Aged Hochrippe am Knochen mit cremigem Kohlrabi-Gemüse und  
Wildkräuter-Knöpfele

Gebratene französische Perlhuhnbrust auf karamellisierten Aprikosen,  
veganem Blumenkohl mit Zitrone  
und veganem Buchweizen-Taboulé

Flamm-Lachs vom Feuer mit lauwarmem  
Gurken-Kartoffel-Salat

### Süßes

Schokoladen Holunderblüten-Mousse

Vegane Reis-Soja-Schnitte

Erdbeer Quark-Crème mit Zitronen-Thymian

Cappuccino-Eis und Himbeer-Sorbet  
von der Bio Eis-Manufaktur Helador

grün markiert = vegan