

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

- Fleisch vom Rind wie Schulter, Hochrippe, Bug, Schaufel und Geschnetzeltes, Oberschale, Unterschlage, Bürgermeister-Stück und Semmerolle stammen ausschließlich von der Bio-Fleischerei May in Villingen-Schwenningen
- Schweine-Rücken und Roastbeef liefert uns die EGV aus Unna
- Blatt-Salate, Gemüse und Kräuter kommen direkt vom Feld der Bioland-Gärtnerei Nermins Garten in Mettmann
- Eier, Getreide und Kartoffeln beziehen wir ausschließlich vom Naturlandhof Bredtmann in Velbert
- Molkerei-Produkte, wie Käse, Milch und Frucht-Joghurts kommen aus der Bio-Molkerei Söbbeke im Berchtesgadener Land
- Speise-Eis stammt ausschließlich von der Bio-Eis-Manufaktur Helador aus Limburg
- Salz, Zucker, Marmeladen, Aufstriche, Getreide, Apfelsaft, Limonaden, Zerealien, beziehen wir von Naturkost West in Duisburg
- Bio-Nudeln, Bio-Orangensaft, diverse Weine liefert uns die Metro Düsseldorf
- Brote, Kuchen, Gebäck kommen von der Bio-Handwerksbäckerei Hercules in Düsseldorf

Eine stets größer werdende Auswahl von **Getränken** erfüllt einen ebensolchen Anspruch:

- 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

Dünne Scheiben vom deutschen Kalbstafelspitz
an Meerrettich-Marinade
Gefüllte Bio-Champignons mit Bärlauch-Ziegenkäse
Veganes Anti Pasti Gemüse
Belugalinsen-Salat
Brokkoli-Salat mit Mandeln
Tomaten-Salat mit Basilikum
Kohlrabi-Salat mit Petersilie
Verschiedene Bio-Blatt-Salate von der Bioland-Gärtnerei Ischebeck aus
Mettmann mit helles Balsamico-Dressing,
Heidelbeeren-Dressing, Honig-Senf-Dressing und Pesto
Bio-Brot von der Hercules-Bäckerei aus Düsseldorf,
Bio-Rapsöl, Balsamico-Essig, Nussauswahl
und geriebener italienischer Hartkäse

Kultiviertes aus dem Suppentopf

Vegane Radieschen-Brennnessel-Suppe
Rinder-Kraftbrühe mit Flädle

Hauptspeisen und Klassiker

Gourmet-Teller:

Selbstgemachter Rindfleisch-Burger mit geschmorten Balsamico-
Zwiebeln und Bio-Bärlauch-Kartoffelecken

Deutsches Knuspriges Kikok-Hähnchen in scharfer Marinade, cremiges
Spitzkohlgemüse und Maisbratlingen

Lachs-Zander-Roulade im Filo-Teigmantel,
Bärlauch-Velouté, Orangen-Lauch-Chutney
und Hirse-Risotto

Vegetarisches

Veganes Gemüse-Linsen-Curry

Süßes

Land Gut Höhe Obstsalat
Veganes Kokosnuss Panna Cotta mit Ananas-Konfit
Marmoriertes Nougatmousse mit weißem Mandel-Pesto
Schokoladen-Eis und Himbeer-Sorbet
von der Bio Eis-Manufaktur Helador

Dienstag und Freitag

Ein schöner Einstieg

Bulgur-Bowl mit Weintrauben und Parmaschinken
Marinierte Mozzarella-Perlen mit Zierstrauch-Tomaten
Vegane saisonaler Gemüse-Salat
Frühlingslauch-Salat mit Bohnen
Spitzkohl-Salat mit Kümmel
Nudel-Salat mit gebratenen Champignons
Karotten-Salat mit Orangen und Vanille
Verschiedene Bio-Blatt-Salate von der Bioland-Gärtnerei Ischebeck aus
Mettmann mit Balsamico-Dressing,
Joghurt-Dressing, Erdbeer-Dressing und Pesto
Bio-Brot von der Hercules-Bäckerei aus Düsseldorf,
Bio-Rapsöl, Balsamico-Essig, Nussauswahl
und geriebener italienischer Hartkäse

Kultiviertes aus dem Suppentopf

Bärlauch-Crème-Suppe mit Chesterstange
Vegane Tomaten-Essenz mit Zucchini-Würfel

Hauptspeisen und Klassiker

Geschmorte Irische Lamm-Keulen, Thymian-Zitronen-Jus, gebratenem
Zucchini-Paprika-Gemüse und pikantem Süßkartoffel-Püree

Chuck Eye Steaks, gebratener Blumenkohl
mit Kräutern und Savoyard Kartoffeln

Gourmet-Teller:

Lachs vom Feuer mit Frühlings-Gemüse
und rotem Linsen-Taboulé

Vegetarisches

Kartoffel-Weißwein-Risotto mit Frühlings-Zwiebeln

Süßes

Land Gut Höhe Obstsalat
Vegane Süßkartoffel-Brownie
Zweifarbige Schokoladen-Mousse mit Amaretto
Cappuccino-Eis und Zitronen-Sorbet
von der Bio Eis-Manufaktur Helador

Mittwoch und Samstag

Ein schöner Einstieg

Cocktail vom deutschen Hähnchen mit Ananas
Quinoa-Tomaten-Bowl
Sous-Vide gegarte rote Bete mit Rosmarin (vegan)
Kartoffel-Salat mit Joghurt
Coleslaw-Salat
Couscous-Salat mit Preiselbeeren
Reis-Hähnchen-Salat mit Curry
Verschiedene Bio-Blatt-Salate von der Bioland-Gärtnerei Ischebeck aus
Mettmann mit Kräuter-Dressing,
Aprikosen-Dressing, Haselnuss-Dressing und Pesto
Bio-Brot von der Hercules-Bäckerei aus Düsseldorf,
Bio-Rapsöl, Balsamico-Essig, Nussauswahl
und geriebener italienischer Hartkäse

Kultiviertes aus dem Suppentopf

Hummer-Crème-Suppe mit Cognac
Vegane Essenz vom Wurzelgemüse mit Tomaten-Risonis

Hauptspeisen und Klassiker

Am Knochen gebratene Bio-Rinder-Hochrippe
mit Burgunder-Sauce, Romaneso-Röschen
und Brezel-Talern mit Obatzter

Deutsche Kikok-Hähnchenbrust mit Bärlauch-Frischkäse-Füllung,
Ingwer-Möhren-Püree und Mandel-Bällchen

Gegrillte Schwertfisch-Medaillons
mit Cherry-Tomaten und Kapern, süß-saurem Chinakohl-Gemüse und
gebratenem Sesamreis mit Kräutern

Gourmet-Teller:

Pasta mit Bärlauch-Pesto

Süßes

Land Gut Höhe Obstsalat
Veganes Schokoladen-Mandel-Mousse
Rhabarber-Tiramisu
Kokosnuss-Ananas-Eis und Erdbeer-Sorbet
von der Bio Eis-Manufaktur Helador