

Kuchenkarte

Auserlesen sind unsere Produkte:

Regional, saisonal, natürlich und nach Möglichkeit biologisch.

Sorgfältig, schonend und ehrlich ist die Verarbeitung.

Lassen Sie sich überraschen und genießen Sie mit unterschiedlichen Sinnen:

Alle Speisen werden mit biologischem Rohrzucker oder Honig gesüßt

Kartoffeln und Eier vom Naturlandhof Bredtmann, Velbert/Neviges

Käse und Milchprodukte von der Bio-Molkerei Söbbeke, Gronau

Demeter-Eis von der Bioeismanufaktur Helador Limburg/Lahn

Wildkräuter aus dem eigenen Garten und von der Bioland-Gärtnerei Ischebeck,
Mettmann

Brot aus Bio-Vollkorn-Getreide von der Bäckerei Hercules, Düsseldorf

Bitte haben Sie Verständnis, wenn auf Grund wechselnder klimatischen Bedingungen

saisonale, regionale Produkte nicht permanent verfügbar sind.

Land Gut Höhe
Hotel – Restaurant
Düsseldorfer Straße 253
40822 Mettmann
Tel. 0 21 04 / 778 – 0, Fax: 778 778
E-Mail: info@guthoehne.de
Internet: www.guthoehne.de



Bio – Mandelkuchen mit Aprikosen ohne Mehl	4,50 €
Bio – Mohnkuchen	4,50 €
Bio – Käsekuchen	4,50 €
Bio – Vollwert – Apfelkuchen	4,50 €
Bio – Vollwert – Himbeer – Joghurt – Schnitte	4,50 €
Bienenstich	4,50 €
Pflaumenkuchen	4,50 €
Gedeckter Apfelkuchen	4,50 €
Kirschstreusel	4,50 €
Mandarinen – Käsekuchen	4,50 €
Frisch gebackene Vollkorn-Waffeln	
- mit Puderzucker	3,00 €
- mit Sahne	3,50 €
- mit Kirschen	4,00 €
- mit Sahne und Kirschen	4,50 €