

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 LUNCH-BUFFET IM GUTSHOF-RESTAURANT von 12 bis 15 Uhr

Das Live Cooking Lunch-Bufferet startet um 12:00 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 Doraden-Filets an Limetten-Dip
Gefüllte grüne Paprika mit Hüttenkäse
Gemüsebowl mit Löwenzahn
Kraut-Salat mit Curry
Ringelbete-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-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 kalte Tomaten-Basilikum-Suppe
Mais-Chili-Crème-Suppe

Hauptspeisen und Klassiker

Nacken vom Schwein aus biologischer Landwirtschaft mit Senf-Sauce, buntem Mangold vom Naturlandhof Ischebeck und Gemüse-Herzogin-Kartoffeln

Französische Maishähnchenbrust auf Pfifferlings-Ragout, dazu Bandnudeln mit Pesto und Bohnen-Gemüse vom Naturlandhof Ischebeck

Gegrillter Oktopus mit gebratenen Zucchini und selbstgemachtem Kartoffel-Kräuterbrot mit Aioli

Life-Cooking

Nacken vom Schwein aus biologischer Landwirtschaft und gegrillter Oktopus

Süßes

Vegane Apfel-Crème mit Preiselbeeren
Käse-Sahne-Schnitte mit Mandarinen und Amarant
Kaffee Vanille Frappé
Himbeer-Sorbet und Vanille-Eis von der Bio Eis-Manufaktur Helador

Dienstag und Freitag

Ein schöner Einstieg

Gebratene französische Barbarie Entenbrust an Ananas-Ragout
Ganzer Blumenkohl pikant mariniert
Sous-Vide gegarte Kohlrabi-Sticks mit Orangensaft und Thymian
Kartoffel-Salat mit Essig, Öl und Speck –
Kartoffeln vom Naturlandhof Bredtmann
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

Pfifferling-Crème mit Brotchips
Sangria-Kaltschale mit Sekt

Hauptspeisen und Klassiker

Gegrillte Kalbsleber-Tranchen mit Zwiebeln, Äpfeln, Petersilien-Sauce, cremigem Lauchgemüse und Kartoffel-Senf-Püree – Kartoffeln vom Naturlandhof Bredtmann

Deutsche Hähnchenbrust-Streifen mit Paprika, Zucchini, Ananas, Ingwer, Zitronengras und Sojasauce, dazu Sesamreis aus dem Reiskocher

Meeresfrüchte mit Gemüse, Kräutern und Knoblauch, dazu Weißwein-Risotto mit Basilikum und Tomaten vom Naturlandhof Ischebeck

Life-Cooking

Zucchini-Pizza

Süßes

Vegane Wassermelonen-Crème mit Mirabellen-Sauce
Schwarzwälder Kirschtorte im Glas
Joghurt Drink mit Johannisbeeren und Ahornsirup
Apfel-Sorbet und Laktose freies Joghurt-Eis von der Bio Eis-Manufaktur Helador

Mittwoch und Samstag

Ein schöner Einstieg

Marinierte Grünschalmuscheln mit Chili und Soja-Sauce
Gefüllte Gurkenschiffchen mit Kräuter-Dip
Vegane Staudensellerie mit Cherry-Tomaten
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-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 rote Bete-Kokosnuss-Crème
Gurken-Joghurt-Kaltschale mit Dill

Hauptspeisen und Klassiker

Im Ofen gegarte Lammhaxen mit Kräuter-Minz-Jus, Ratatouille mit Crème fraîche und Macaire-Kartoffeln

Deutsche Hähnchen-Roulade an Estragon-Sauce, Blumenkohl und Süßkartoffel-Stampf

Gegrillte Wolfsbarsch-Filets mit Limonen-Sauce, Balsamico-Schalotten und Tomaten-Couscous mit Dill

Life-Cooking

Dinkel-Spaghetti mit Bolognese aus Sonnenblumenkernen

Süßes

Vegane Milchreispralinen mit Kokosnuss
Crème Caramel mit Orange und Cointreau
Mango-Buttermilch-Minz-Drink mit Stevia
Zitronen-Sorbet und Cappuccino-Eis von der Bio Eis-Manufaktur Helador

grün markiert = vegan