

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

Kalbstaufspitz-Röllchen an Meerrettich-Dip
Kürbis-Mousse mit gerösteten Kernen
Dünne Scheiben von der roten Beete
mit Feldsalat und Walnüssen
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 Süßkartoffel-Erdnuss-Crème-Suppe
Rinderkraftbrühe mit Schinkenschoberl

Hauptspeisen und Klassiker

Rehragout mit Trauben und Speck, Brokkoli
im Paprikamantel und Römischen Nocken

Zwiebel-Sahne-Hähnchen mit Sous-Vide gegarten
veganen Möhren und Bio-Kartoffelpüree
mit Röstzwiebeln

Gegrilltes Goldbrassen-Fielt auf Rahmsenf-Kohl,
veganem Sous-Vide gegartem Kohlrabi
und Arancini-Bällchen

Vegetarisches

Herzhafter Frischkäse-Auflauf

Süßes

Vegane Mandel-Crème mit frischer Mango
Blutorangen-Geele mit Naturjoghrt
Warmer Haselnuss-Kuchen mit Sternanis
Schokoladen-Eis und Erdbeer-Sorbet
von der Bio Eis-Manufaktur Helador

DIENSTAG UND FREITAG

Ein schöner Einstieg

Lachstartar im Glas an Avocado-Limetten-Crème
Kartoffel-Terrine mit Kräuter-Crème
Ofen-Chicorée mit Orangen-Zesten
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 Cremige Grünkern-Suppe
mit Perlgraupen
Finnische Lachs-Suppe

Hauptspeisen und Klassiker

Geschmorte Rinder-Rouladen mit Rotkohl
und Semmel-Knödel-Soufflé

Grünes Erbsen-Minz-Curry mit deutscher Hähnchenbrust,
veganem Mangoldgemüse und Mie-Nudeln

Gebratenes Welzfilet mit Meerrettich-Sauce,
Sous-Vide gegarter veganen roten Bete
und heller cremigen Polenta

Vegetarisch

Thailändische Nudelpfanne (Pad Thai)

Süßes

Veganer Soja-Joghurt auf Heidelbeer-Markt
und gerösteten Mandeln
Schokoladen-Quark-Mousse auf Birnen-Kompott
Kokosnuss-Crème brûlée mit Zitronen-Thymian
Veganes Kokosnuss-Ananas-Eis und Erdbeer-Sorbet
von der Bio Eis-Manufaktur Helador

MITTWOCH UND SAMSTAG

Ein schöner Einstieg

Mariniertes deutsches Kikok-Hähnchen
mit Kräuter-Garnelen gefüllt
Gebratenes veganes Gemüse mit Kräutern
und Knoblauch
Staudensellerie-Cocktail mit Trockenfrüchten
Kartoffel-Salat mit Essig und Öl
Pikanter Couscosu-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

Rote Linsen-Suppe
Hühnerbrühe mit Backerbsen und Hühnchen-Fleisch

Hauptspeisen und Klassiker

Sous-Vide gegarte Rinderoberschale mit Rahmspitzkohl
und veganen Lyoner Kartoffeln

Französische Perlhuhnbrust mit weißer Pfeffer-Sauce,
Tomaten-Gemüse und Hirse-Cashew-Pfanne mit Limette

Fjord-Forellen-Filet mit Joghurt-Pesto, Blattspinat
mit Zwiebeln und Knoblauch, dazu mediterranes
Risotto mit Oliven

Vegetarisches

Süßkartoffel-Flalaffel auf Lauch mit Dip

Süßes

Veganer Hafermilch-Pudding mit Tonkabohne
und Rübenkraut
Grapefruit-Orangen-Crème mit Honig-Quark
Minz-Polenta-Flammeri mit getrockneten Pflaumen
Vanille-Eis und Mango-Sorbet
von der Bio Eis-Manufaktur Helador

grün markiert = vegan