

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

Garnelen-Bowl mit Erdnüssen und Algen-Salat
Mit pikantem Frischkäse gefüllte Zucchini
Bunter Spargel-Salat vom Sacker-Hof
Karotten-Salat mit Vanille
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 Ananas-Kokosnuss-Kaltschale
Kraftbrühe vom Galloway Rind aus dem Neanderthal

Hauptspeisen und Klassiker

Sous-vide gegartes Rind aus Biologischer Haltung mit Mini-Maiskolben-Gemüse und Kichererbsen-Pommes

Deutsche Hähnchenbruststreifen in fruchtigem Curry-Sud, Balsamico-Linsen und [veganem Fenchel-Orangen-Gemüse](#)

Gebratene Wels-Filets mit Tomaten-Kräuter-Sugo, buntem Mangoldgemüse und [veganem Dinkelreis](#)

Vegetarisches

[Veganes Soja-Geschnetzeltes mit Wildkräutern](#) und Vollkorn-Nudeln

Süßes

Marmorierter Himbeer-Vanille-Pudding
[Vegane Mandel-Crème mit Chia-Samen](#)
Erdbeer-Grütze mit Hüttenkäse und grünem Pfeffer
Erdbeer-Eis und Apfel-Sorbet
von der Bio Eis-Manufaktur Helador

Dienstag und Freitag

Ein schöner Einstieg

Dünne Scheiben vom Rind aus biologischer Landwirtschaft mit selbstgemachter Remoulade
Hummus mit Brot-Bröseln
Ganzer marinierter Blumenkohl auf Radicchio-Salat
Kartoffel-Salat mit Joghurt,
Kartoffeln vom Naturlandhof Bredtmann
Quinoa-Salat mit Erdnuss-Marinade
Tomaten-Salat mit Tomaten vom Naturlandhof Ischebeck, und 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 Zitronen-Honigmelonen-Gazpacho](#)
Minestrone – italienische Gemüse-Suppe

Hauptspeisen und Klassiker

Kartoffel-Lasagne mit Gehacktem vom Galloway-Rind

Gebratene französische Maishähnchen-Brust auf Spargel-Ragout, Gemüse im Backteig und Kartoffel-Pfannkuchen

Butterfisch-Tranchen mit gebratener Wassermelone und Shrimps, Halloumi-Gemüse mit Sesam und [veganem Auberginen-Hummus](#)

Vegetarisches

Spargel-Tarte mit Schmand-Dip, Spargel vom Sackerhof aus Ratingen

Süßes

Zitronen-Panna Cotta mit Wildkräuter-Sauce
[Vegane Kokosnuss-Crème auf Süßkartoffel-Stampf](#)
Erdbeer-Buttermilch-Drink
Schokoladen-Eis und Erdbeer-Sorbet
von der Bio Eis-Manufaktur Helador

Mittwoch und Samstag

Ein schöner Einstieg

Geräucherte Ofen-Lachs-Würfel mit Zwiebel-Konfit
Mediterraner Eierkuchen mit Mozzarella und Thymian
[Vegane Gemüse-Cocktail](#)
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

[Vegane gekühlte Fenchel-Trauben-Suppe](#)
Geflügel-Crème-Suppe

Hauptspeisen und Klassiker

Pikant gewürzte Rinder-Filetstreifen mit [veganer Gemüse-Pfanne](#) und [veganen Udon-Nudeln](#)

Coq au Vin vom Münsterländer Kikok-Hähnchen mit Sous-Vide gegarten Vanille-Möhren und Spinat-Gnocchi

Gegrillte Goldbrassen-Filets mit cremigem Ratatouille-Gemüse und Kartoffel-Strudel

Vegetarisches

Tofu mit Gemüse in Zitronengras-Sauce und [veganem Reis](#)

Süßes

Mohn-Vanille-Crème auf Himbeeren
[Vegane Mango-Mousse mit Basilikum-Erdnuss-Pesto](#)
Erdbeeren mit Natur-Jogurt und Stevia
Beeren-Smoothie mit Minze
Haselnuss-Eis und Zitronen-Sorbet
von der Bio Eis-Manufaktur Helador

grün markiert = vegan