

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 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

Rinder-Röllchen mit Cornichons und Rucola
Frischkäse-Crème mit Tomaten-Konfit
Veganer, gebratener Chicorée mit Knoblauch und Kräutern
Belugalinsen-Salat
Brokkoli-Salat mit Mandeln
Tomaten-Salat mit Basilikum
Kohlrabi-Salat mit Petersilie
Verschiedene Blatt-Salate von der Bioland-Gärtnerei Ischebeck aus Mettmann mit helles Balsamico-Dressing, Heidelbeeren-Dressing, Honig-Senf-Dressing und Pesto
Brot von der Bio-Bäckerei Hercules aus Düsseldorf, Rapsöl, Balsamico-Essig, Nussauswahl und geriebener italienischer Hartkäse

Kultiviertes aus dem Suppentopf

Vegane Kohlrabi-Mandel-Crème-Suppe
Perlhuhn-Essenz mit Grießklößchen

Hauptspeisen und Klassiker

Gratinierte Cannelloni
mit Galloway-Ricotta-Füllung

Französische Perlhuhn-Brust mit Oliven-Rosmarin-Kruste, Regenbogen-Mangold und Polenta-Schnitte mit Chili, Rosmarin und Knoblauch

Gegrillte Makrelen-Filets mit Orangen Velouté, Frühlingsgemüse und buntem Bärlauch-Reis

Vegetarisches

Bio-Dinkelnudeln mit Bärlauch-Pesto,
getrockneten Tomaten, Fetakäse und Sonnenblumenkernen

Süßes

Land Gut Höhne Obstsalat
Mandel-Grießflammerie mit Orange (vegan)
Mascarpone-Amarettini Trifle mit Erdbeeren
Vanille-Eis und Heidelbeer-Sorbet
von der Bio Eis-Manufaktur Helador

Dienstag und Freitag

Ein schöner Einstieg

Pochierter schwarzer Heilbutt mit Zitronen-Dip
Meerrettich Panna Cotta mit Kräuter-Pesto
Kichererbsen-Tofu-Bowl mit Cherry-Tomaten
Frühlingslauch-Salat mit Bohnen
Spitzkohl-Salat mit Kümmel
Nudel-Salat mit gebratenen Champignons
Karotten-Salat mit Orangen und Vanille
Verschiedene Blatt-Salate von der Bioland-Gärtnerei Ischebeck aus Mettmann mit Balsamico-Dressing,
Joghurt-Dressing, Erdbeer-Dressing und Pesto
Brot von der Bio-Bäckerei Hercules aus Düsseldorf,
Rapsöl, Balsamico-Essig, Nussauswahl
und geriebener italienischer Hartkäse

Kultiviertes aus dem Suppentopf

Vegane Möhren-Vanille-Crème-Suppe
mit Muskat-Croûtons
Bouillabaisse mit Baguette und Knoblauch-Dip

Hauptspeisen und Klassiker

Rinder-Hüftsteaks aus biologischer Landwirtschaft mit grüner Pfeffer-Sauce, Rotwein-Schalotten und Quark-Knöpfe

Gebratene französische Maishähnchenbrust
auf Baby-Pak Choi mit Pilz-Bohnen-Bratlingen

Gebratene Forellen-Filets mit Nussbutter-Hollandaise,
geschmortem Chicorée und Salzkartoffeln vom Naturlandhof
Bredtmann

Vegetarisches

Zucchini-Puffer mit Tzatziki

Süßes

Land Gut Höhne Obstsalat
Veganer Sojamilch-Reis mit Minz-Beeren
Quarkauflauf mit Bourbon-Vanille
Haselnuss-Eis und Apfel-Sorbet
von der Bio Eis-Manufaktur Helador

Mittwoch und Samstag

Ein schöner Einstieg

Wraps mit Butterfisch und Kräutern gefüllt
Spinat-Schafskäsekuchen
Gebratene Radieschen mit Honig und Pfeffer
Kartoffelsalat mit Joghurt
Coleslaw-Salat
Couscous-Salat mit Preiselbeeren
Reis-Hähnchen-Salat mit Curry
Verschiedene Blatt-Salate von der Bioland-Gärtnerei Ischebeck aus Mettmann mit Kräuter-Dressing, Aprikosen-Dressing,
Haselnuss-Dressing und Pesto
Brot von der Bio-Bäckerei Hercules aus Düsseldorf,
Rapsöl, Balsamico-Essig, Nussauswahl
und geriebener italienischer Hartkäse

Kultiviertes aus dem Suppentopf

Wildkräuter-Crème-Suppe
Vegane Minestrone

Hauptspeisen und Klassiker

Sous-vide gegarte Tranchen vom Bürgermeisterstück aus biologischer
Landwirtschaft mit Chili-Jus, gelbe Beete und Rucola-Kartoffel-
Plätzchen

Hähnchen-Geschnetzeltes mit Bio-Bandnudeln

Gegrillter Oktopus mit getrockneten Tomaten,
roten Zwiebeln und Kräutern,
dazu Baby-Spinat und Dinkelreis mit Zitronen-Butter

Vegetarisches

Kichererbsen-Küchlein mit Minz-Joghurt-Dip

Süßes

Land Gut Höhne Obstsalat
Veganer Vanille-Soja-Pudding mit Himbeer-Sauce
Kaffee-Crème-brûlée mit Ingwer
Laktose freies Joghurteis und Mango-Maracuja-Sorbet von der Bio Eis-
Manufaktur Helador