

# 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
- 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 IM GUTSHOF-RESTAURANT

### Am Sonntag mit Land Gut Brunch von 12 bis 15 Uhr

Das Live Cooking 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, an der Sie zum Beispiel Früchte in den Schokoladen-Pool tauchen können. Zusätzlich gibt es eine kleine Auswahl an Wurst, Käse, Eiern, Speck und Würstchen.

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 Bufferet mit vielen kleinen Überraschungen zu 45,00€ pro Person. Wir freuen uns auf Ihr Kommen.

## 07. April 2019

### Ein schöner Einstieg

Rinder-Röllchen mit Cornichons und Rucola  
Frischkäse-Crème mit Tomaten-Konfit  
Veganer, gebratener Chicorée mit Knoblauch und Kräutern  
Verschiedene Blatt-Salate von der Bioland-Gärtnerei Ischebeck aus Mettmann mit selbstgemachten Dressings  
Brot von der Bio-Bäckerei Hercules aus Düsseldorf,  
Rapsöl vom Bio-Erzeuger, 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

Eierspeisen vom Naturland-Hof Bredtmann,  
selbstgemachte Würstchen und Speck

### 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

## 14. April 2019

### Ein schöner Einstieg

Pochierter schwarzer Heilbutt mit Zitronen-Dip  
Meerrettich Panna Cotta mit Kräuter-Pesto  
Kichererbsen-Tofu-Bowl mit Cherry-Tomaten  
Verschiedene Blatt-Salate von der Bioland-Gärtnerei Ischebeck aus Mettmann mit selbstgemachten Dressings  
Brot von der Bio-Bäckerei Hercules aus Düsseldorf,  
Rapsöl vom Bio-Erzeuger, 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 Bio-Landwirtschaft mit  
grüner Pfeffer-Sauce,  
Rotwein-Schalotten und Quark-Knöpfele

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

Gebratene Forellen-Filets mit Nussbutter-  
Hollandaise,  
geschmortem Chicorée und Bio-Salzkartoffeln

Eierspeisen vom Naturland-Hof Bredtmann,  
selbstgemachte Würstchen und Speck

### 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

## 21. April 2019 Ostersonntag

### Ein schöner Einstieg

Wraps mit Butterfisch und Kräutern gefüllt  
Spinat-Schafskäsekuchen  
Gebratene Radieschen mit Honig und Pfeffer  
Verschiedene Blatt-Salate von der Bioland-Gärtnerei Ischebeck aus Mettmann mit selbstgemachten Dressings  
Brot von der Bio-Bäckerei Hercules aus Düsseldorf,  
Rapsöl vom Bio-Erzeuger, Balsamico-Essig, Nussauswahl  
und geriebener italienischer Hartkäse

### Kultiviertes aus dem Suppentopf

Wildkräuter-Crème-Suppe  
Vegane Minestrone

### Hauptspeisen und Klassiker

Spargel, Flammlachs aus dem Kamin, mit Sauce  
Hollandaise und Kartoffeln vom Naturlandhof  
Bredtmann

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

Hähnchen-Geschnetzeltes mit Bandnudeln aus  
Bio-Erzeugung

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

Eierspeisen vom Naturland-Hof Bredtmann,  
selbstgemachte Würstchen und Speck

### 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

## 22. April 2019 Ostermontag

### Ein schöner Einstieg

Dünne Scheiben vom deutschen Kalbstafelspitz  
an Meerrettich-Marinade  
Gefüllte Champignons aus Bio-Landwirtschaft  
mit Bärlauch-Ziegenkäse  
Veganes Anti Pasti Gemüse  
Verschiedene Blatt-Salate von der Bioland-Gärtnerei Ischebeck aus Mettmann mit selbstgemachten Dressings  
Brot von der Bio-Bäckerei Hercules aus Düsseldorf,  
Rapsöl aus Bio-Erzeugung, Balsamico-Essig, Nussauswahl  
und geriebener italienischer Hartkäse

### Kultiviertes aus dem Suppentopf

Vegane Radieschen-Brennnessel-Suppe  
Rinder-Kraftbrühe mit Flädle

### Hauptspeisen und Klassiker

#### Gourmet-Teller:

Selbstgemachter Rindfleisch-Burger mit  
geschmorten Balsamico-Zwiebeln und Bärlauch-  
Kartoffelecken

Spargel, Lammragout mit Sauce Hollandaise und  
Kartoffeln vom Naturlandhof Bredtmann

Deutsches Kikok-Hähnchen in scharfer Marinade,  
cremiges Pilz-Kohlgemüse und Maisbratlingen

Lachs-Zander-Roulade im Filo-Teigmantel,  
Bärlauch-Velouté, Orangen-Lauch-Chutney  
und Hirse-Risotto

Eierspeisen vom naturland-Hof Bredtmann,  
selbstgemachte Würstchen und Speck

### Vegetarisches

Veganes Gemüse-Linsen-Curry

### Süßes

Land Gut Höhne Obstsalat  
Veganes Kokosnuss Panna Cotta  
mit Ananas-Konfit  
Marmoriertes Nougatmousse  
mit weißem Mandel-Pesto  
Schokoladen-Eis und Himbeer-Sorbet