

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, wie 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 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.

08. September 2019

Ein schöner Einstieg

Marinierte deutsche Geflügelbrust an Erdnuss und Kokosnuss-Marinade
Melonen-Fetakäse-Salat
Linsen-Chinakohl-Bowl mit Sprossen
Verschiedene Bio-Blatt-Salate von der Bioland-Gärtnerei Ischebeck aus Mettmann mit selbstgemachten Dressings
Bio-Brot von der Hercules-Bäckerei aus Düsseldorf, Bio-Rapsöl, Balsamico-Essig, Nussauswahl und geriebener italienischer Hartkäse

Kultiviertes aus dem Suppentopf

Vegane Möhren-Ingwer-Crème mit Orangen
Waldbeeren-Kaltschale

Hauptspeisen und Klassiker

Gourmet-Teller: Gegrillte Irische Rinderhüftsteaks mit Pfeffer-Sauce, Sous-Vide gegarten Thymian-Möhren und Schmelzkartoffeln – Kartoffeln vom Naturlandhof Bredtmann

Gegrillte Tranchen vom Schwarzen Heilbutt auf rotem Zwiebel-Konfit, cremigem Mangold-Gemüse und Basmati-Reis

Münsterländer Kikok-Hähnchenbrust mit Kräuter-Farce gefüllt, roter Paprika-Sauce, Frühlingslauch und Süßkartoffel-Kroketten

Süßes

Veganes Mousse au Chocolat auf Pflaumen-Kompott
Birnen-Crème mit Kefir und Anis
Windbeutel mit Himbeeren und Zitronen-Crème
Erdbeer-Sorbet und Pistazieneis
von der Bio Eis-Manufaktur Helador

15. September 2019

Ein schöner Einstieg

Italienischer Coppa mit Parmesan und Rucola
Kichererbsen-Bowl mit Feigen und Radieschen
Vegane Auberginen-Paste mit Chicorée
Verschiedene Bio-Blatt-Salate von der Bioland-Gärtnerei Ischebeck aus Mettmann mit selbstgemachten Dressings
Bio-Brot von der Hercules-Bäckerei aus Düsseldorf, Bio-Rapsöl, Balsamico-Essig, Nussauswahl und geriebener italienischer Hartkäse

Kultiviertes aus dem Suppentopf

Lauch-Crème-Suppe mit Knoblauch-Croûtons
Vegane Gazpacho – kalte Gemüsesuppe

Hauptspeisen und Klassiker

Gourmet-Teller: Schellfisch in Kräutersud gegart, Senf-Sauce, geschmortem Fenchel und Dinkelreis mit Knoblauchbutter

Gegrillte Irische Flanksteaks vom irischen Ochsen mit Pfeffer-Sauce, Sous-Vide gegartem Zitronen-Kohlrabi und Kartoffel-Rucola-Taler

Pikant gewürztes ganzes Münsterländer Kikok-Hähnchen, dazu mit pikantem Hummus gefüllte Aubergine

Süßes

Vegane gelber Smoothie mit Agavendicksaft
Trifle vom Honig-Quark mit Heidelbeeren und Amaretti
Brombeeren-Crème mit Schokoladen-Crunch
Haselnuss-Eis und Mango-Sorbet
von der Bio Eis-Manufaktur Helador

22. September 2019

Ein schöner Einstieg

Gebratene Doraden-Filets an Limetten-Dip
Gefüllte grüne Paprika mit Hüttenkäse
Gemüsebowl mit Löwenzahn
Verschiedene Bio-Blatt-Salate von der Bioland-Gärtnerei Ischebeck aus Mettmann mit selbstgemachten Dressings
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

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

29. September 2019

Ein schöner Einstieg

Gebratene französische Barbarie Entenbrust an Ananas-Ragout
Ganzer Blumenkohl pikant mariniert
Sous-Vide gegarte Kohlrabi-Sticks mit Orangensaft und Thymian
Verschiedene Bio-Blatt-Salate von der Bioland-Gärtnerei Ischebeck aus Mettmann
Mit selbstgemachten Dressings
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

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