

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

## 9. Juni 2019

### Ein schöner Einstieg

Geräucherte Ofen-Lachs-Würfel mit Zwiebel-Konfit  
Mediterraner Eierkuchen mit Mozzarella und Thymian  
Veganer 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  
Beeren-Smoothie mit Minze  
Haselnuss-Eis und Zitronen-Sorbet von der Bio Eis-Manufaktur Helador

## 16. Juni 2019

### Ein schöner Einstieg

Geräucherte Doraden-Filets mit Preiselbeer-Sahne  
Brokkoli-Bowl mit Bulgur  
Tofu-Ragout mit schwarzen Oliven  
Kartoffel-Salat mit Joghurt, Kartoffeln vom Naturlandhof Bredtmann  
Quinoa-Salat mit Erdnuss-Marinade  
Tomaten-Salat mit Tomaten vom Naturlandhof Ischebeck, mit 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 Süßkartoffel-Suppe  
Kurkuma-Ingwer-Essenz mit Orangen-Klößchen

### Hauptspeisen und Klassiker

#### Gourmet-Teller:

Selbstgemachte Pasta aus dem Hartkäse-Laib mit Bienenstich vom Lachs

Deutsches Schwein vom Bio-Hof zur Hellen mit veganem Paprika-Gemüse und veganem Knoblauch-Kartoffel-Stampf

Ganze Münsterländer Kikok-Hähnchen vom Feuer mit veganem Lauch-Gemüse und Risotto mit Basilikum

### Vegetarisch

Grünes Bohnen-Gemüse

### Süßes

Wassermelonen-Crème mit Minz-Pesto  
Vegane Crema Catalana mit salzigem Schokoladen-Popcorn  
Erdbeer-Tiramisu  
Kokosnuss-Ananas-Eis und Heidelbeeren-Sorbet von der Bio Eis-Manufaktur Helador

## 23 Juni 2019

### Ein schöner Einstieg

Dünne Scheiben vom Rind aus biologischer Landwirtschaft mit selbstgemachter Remoulade  
Hummus mit Brot-Bröseln  
Ganzer mariniertes Blumenkohl auf Radicchio-Salat  
Kartoffel-Salat mit Joghurt, Kartoffeln vom Naturlandhof Bredtmann  
Quinoa-Salat mit Erdnuss-Marinade  
Tomaten-Salat mit 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, veganem 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

## 30. Juni 2019

### Ein schöner Einstieg

Gebratene französische Barbarie-Entenbrust an Ananas-Chili-Chutney  
Champignon-Bowl mit Knoblauch-Dip und Chicorée  
Vegane Ofen-Auberginen mit Kräuter-Marinade  
Karotten-Salat mit Vanille verfeinert  
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 Brokkoli-Kokosnuss-Suppe  
Gemüse-Minestrone

### Hauptspeisen und Klassiker

#### Gourmet-Teller:

Spieße vom deutschen Hähnchen, Ananas vom Feuer mit Kokosnuss-Erdnuss-Sauce und Wildreis

Sous-Vide gegartes Bürgermeister-Stück mit gebratenem grünen Spargel und Bratkartoffeln, Kartoffeln vom Naturlandhof Bredtmann

Marinierter gegrillter Oktopus mit veganem pikantem Tomaten-Gemüse und veganem Knoblauch-Bulgur

### Süßes

Warme Schokoladen-Dinkel-Waffeln mit Vanille-Sauce zum selber backen  
Veganes Erdbeer Amarant Trifle  
Nougat-Rosmarin-Mousse auf Kirsch-Kompott  
Laktose freies Joghurt-Eis und Mango-Sorbet von der Bio Eis-Manufaktur Helador