

# 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.

## 12. Mai 2019

### Ein schöner Einstieg

Gebratene französische Perlhuhn-Brust mit Oliven-Tapenade

Melonen-Bowl mit Fetakäse und Kräutern

Ofenpaprika-Streifen mit Kräutern und Knoblauch

Verschiedene Blatt-Salate von der Bioland-Gärtnerei

Ischebeck mit Gänseblümchen aus Mettmann

Brot aus biologischer Landwirtschaft von der

Hercules-Bäckerei aus Düsseldorf,

Rapsöl vom Bio-Erzeuger, Balsamico-Essig,

Nussauswahl

und geriebener italienischer Hartkäse

### Kultiviertes aus dem Suppentopf

Tomaten-Gojissuppe (vegan)

Pilz-Essenz mit Geflügel-Bärlauch-Klößchen

### Hauptspeisen und Klassiker

Gegrillte Rinderhüft-Steaks mit grünen Bohnen mit Wildkräuter-Butter und veganen Rosmarin-Kartoffeln, Kartoffeln vom Naturlandhof Bredtmann

Gebratene französische Maishähnchen-Brust, Blumenkohl und Curry-Reis mit Erbsen, Zwiebeln und Möhren

Gedämpfte Kabeljau-Filets mit Chorizo-Paprika-Haube, veganem fruchtigem Spitzkohl und Hirse-Taboulé

Deutscher Spargel vom Sackerhof aus Ratingen

### Vegetarisches

Spargel mit pochiertem Ei

Eierspeisen vom Naturland-Hof Bredtmann, selbstgemachte Würstchen und Speck

### Süßes

Land Gut Höhne Obstsalat

Beeren-Soja-Pudding

Vollmilch-Schokoladen-Mousse

auf Rhabarber-Kompott

Haselnuss-Eis und Erdbeer-Sorbet

von der Bio Eis-Manufaktur Helador

### Buffetpreis komplett

45,00€

## 19. Mai 2019

### Ein schöner Einstieg

Rindfleisch-Salat mit sauren Gurken und Zwiebeln

Zwiebel-Eierkuchen mit Petersilie

Spargel-Radicchio-Bowl

Verschiedene Blatt-Salate von der Bioland-Gärtnerei

Ischebeck und Gänseblümchen aus Mettmann

Brot aus biologischer Landwirtschaft von der

Hercules-Bäckerei aus Düsseldorf,

Rapsöl vom Bio-Erzeuger, Balsamico-Essig,

Nussauswahl

und geriebener italienischer Hartkäse

### Kultiviertes aus dem Suppentopf

Mais-Crème-Suppe mit Honig und Chili

Vegane Gurken-Joghurt-Kaltschale mit Dill

### Hauptspeisen und Klassiker

Lamm-Ragout mit Tomaten und Zitrone, Minz-Gremolata, mediterranes veganes Gemüse und Parmesan-Püree von Kartoffeln vom Naturlandhof Bredtmann

Ganzes deutsches Hähnchen in Zitrusfrucht-Marinade, sous-vide gegarte Curry-Kohlrabi und fruchtiger veganer Bulgur

Gegrillte Petersfisch-Filets, Kirschtomaten aus dem Ofen und cremigem Spargel-Reis

Deutscher Spargel vom Sackerhof aus Ratingen

### Vegetarisches

Flammkuchen mit getrockneten Tomaten, Spargel, Rucola und Zitronen-Crème-Fraîche

Eierspeisen vom Naturland-Hof Bredtmann, selbstgemachte Würstchen und Speck

### Süßes

Land Gut Höhne Obstsalat

Veganer Apfelstrudel mit Vanille-Sauce

Zitronen-Buttermilch-Crème auf Kirschgrütze

Kokosnuss-Ananas-Eis und Himbeer-Sorbet

von der Bio Eis-Manufaktur Helador

### Buffetpreis komplett

37,00€

## 26. Mai 2019

### Ein schöner Einstieg

Pikantes Garnelen-Ragout mit Chili und Knoblauch

Bunter Spargel-Cocktail mit Kräutern

Fenchel-Orangen-Bowl mit Kichererbsen

Verschiedene Blatt-Salate von der Bioland-Gärtnerei

Ischebeck und Gänseblümchen aus Mettmann

Brot aus biologischer Landwirtschaft von der

Hercules-Bäckerei aus Düsseldorf,

Rapsöl vom Bio-Erzeuger, Balsamico-Essig,

Nussauswahl

und geriebener italienischer Hartkäse

### Kultiviertes aus dem Suppentopf

Vegane Erbsen-Minz-Crème mit Croûtons

Spargel-Minestrone

### Hauptspeisen und Klassiker

Lasagne vom Galloway-Rind aus dem Neandertal

Deutsche Hähnchenbruststreifen mit Spargel und Pilzen in Rahm, Brokkoli und veganer Wildreis

Gegrillte Filets von der Mai-Scholle auf Rhabarber-Konfit, veganer Blattspinat und Salzkartoffeln von Kartoffeln vom Naturlandhof Bredtmann

Deutscher Spargel vom Sackerhof aus Ratingen

### Vegetarisches

Crêpes gefüllt mit Spargel, Béchamel und Parmesan

Eierspeisen vom Naturland-Hof Bredtmann, selbstgemachte Würstchen und Speck

### Süßes

Land Gut Höhne Obstsalat

Veganes Ananas-Trifle mit Popcorn

Weißer Schokoladen-Curry-Mousse mit Mango-Konfit

Laktose freies Joghurt-Eis und Apfel-Sorbet

von der Bio Eis-Manufaktur Helador

### Buffetpreis komplett

37,00€

## 02. Juni 2019

### Ein schöner Einstieg

Gebratene Austernpilze mit Aioli

Gratinierte Grünschal-Muscheln

Gemüse-Bowl mit Quinoa und Süßkartoffeln

Verschiedene Blatt-Salate von der Bioland-Gärtnerei

Ischebeck aus Mettmann

Brot aus biologischer Landwirtschaft von der

Hercules-Bäckerei aus Düsseldorf,

Rapsöl vom Bio-Erzeuger, Balsamico-Essig,

Nussauswahl

und geriebener italienischer Hartkäse

### Kultiviertes aus dem Suppentopf

Rinder-Kraftbrühe mit Wildkräuter-Klößchen

Kohlrabi-Crème mit Zitronen-Thymian (vegan)

### Hauptspeisen und Klassiker

#### Gourmet-Teller:

Deutsches Hähnchen-Gyros im Fladenbrot mit Paprika, Gurke, Schafskäse und Krautsalat

Marinierte Kalbshaxe mit cremigem veganen Möhrengemüse und Polenta-Chili-Pommes

Flamm-Lachs vom offenen Feuer mit Lauch-Gemüse und veganem Tomaten-Kartoffel-Stampf  
Deutscher Spargel vom Sackerhof aus Ratingen

### Vegetarisches

Bunter Spargel-Auflauf

Eierspeisen vom Naturland-Hof Bredtmann, selbstgemachte Würstchen und Speck

### Süßes

Land Gut Höhne Obstsalat

Kokosnuss-Reis-Pralinen (vegan)

Erdbeer-Crème mit Löwenzahn-Mandel-Pesto

Schokoladen-Eis und Mango-Sorbet

von der Bio Eis-Manufaktur Helador

### Buffetpreis komplett

37,00€