

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.

17. Februar 2019

Ein schöner Einstieg

Mediterraner Frischkäse mit getrocknetem Schinken
Sesam-Garnelen mit mariniertem Algensalat
Auberginen-Tatar auf Pumpernickel
Verschiedene Bio-Blatt-Salate von der Bioland-Gärtnerei Ischebeck aus Mettmann
Bio-Brot von der Hercules-Bäckerei aus Düsseldorf,
Bio-Rapsöl, Balsamico-Essig, Nussauswahl
und geriebener italienischer Hartkäse

Kultiviertes aus dem Suppentopf

Fisch-Suppe
Rosenkohl-Crème-Suppe (vegan)

Hauptspeisen und Klassiker

Königsberger Klopse vom Kalb mit Sauerkraut
und Bio-Kartoffelstampf

Gebratene französische Perlhuhnbrust auf Früchte-Curry,
gratiniertem Blumenkohl und Kräuter-Graupen

Sepia "Venezianische Art" in Tomaten-Sauce gegart,
dazu Bio-Bandnudeln mit Kräutern

Vegetarisches

Veganes Schnitzel auf gebratenem Chili-Gemüse

Süßes

Land Gut Höhe Obstsalat
Blutorangen-Crème mit Naturjoghurt
Haselnuss-Törtchen im Glas mit Frischkäse
Schokoladen-Eis und Erdbeer-Sorbet
von der Bio Eis-Manufaktur Helador

24. Februar 2019

Ein schöner Einstieg

Geräucherte französische Entenbrust
mit Ananas-Chili-Chutney
Forellen-Filets mit Senf-Dill-Dip
Gebackener Blumenkohl-Kuchen
Verschiedene Bio-Blatt-Salate von der Bioland-Gärtnerei Ischebeck aus Mettmann
Bio-Brot von der Hercules-Bäckerei aus Düsseldorf,
Bio-Rapsöl, Balsamico-Essig, Nussauswahl
und geriebener italienischer Hartkäse

Kultiviertes aus dem Suppentopf

Fruchtige Curry-Crème-Suppe (vegan)
Austernpilz-Essenz

Hauptspeisen und Klassiker

Tranchen vom Sous-Vide gegartem deutschen
Kalbstafelspitz
mit Apfel- Meerrettich-Sauce und Bouillon-Kartoffeln

Deutsche Hähnchenbrust mit Champignons
und Bio-Bergblumenkäse gratiniert, Brokkoli-Röschen
und selbstgemachten Nuss-Spätzle

Seehechtfilet auf Zitrusfrüchte-Ragout,
Pastinaken-Gemüse und Bio-Kartoffelschmarrn

Vegetarisches

Bio-Spaghetti mit Soja-Bolognese (vegan)

Süßes

Land Gut Höhe Obstsalat
Schokoladen-Quark-Mousse mit Birnenkompott
Crème Karamell mit Kokosnuss
Laktose freies Joghurt-Eis und Mango-Sorbet
von der Bio Eis-Manufaktur Helador

03. März 2019

Ein schöner Einstieg

Dünne Scheiben von der Rinderoberschale
mit Fruchtiger-Sauce
Marinierte Thunfisch-Würfel
Sous-vide gegarte Möhren-Sticks mit Ingwer
und Orange
Verschiedene Bio-Blatt-Salate von der Bioland-Gärtnerei Ischebeck aus Mettmann
Bio-Brot von der Hercules-Bäckerei aus Düsseldorf,
Bio-Rapsöl, Balsamico-Essig, Nussauswahl
und geriebener italienischer Hartkäse

Kultiviertes aus dem Suppentopf

Knoblauch-Crème-Suppe (vegan)
Ochsenchwanz-Suppe

Hauptspeisen und Klassiker

Gegrillte Flanksteaks mit rosa Beeren-Sauce,
Sous-Vide gegarten Steckrüben mit Rosmarin,
Chili und Bio-Kartoffel-Biskuit

Deutsche Hähnchenrouladen in Kräuter-Sud gegart,
Gemüse im Wirsing-Mantel und Risotto-Bällchen

Paella mit Meeresfrüchten

Vegetarisches

Pfannkuchen mit Gemüse

Süßes

Land Gut Höhe Obstsalat
Marzipan-Mousse auf Vanille-Berengrütze
Warmer Mandelkuchen mit Schokoladen-Sauce
Haselnuss-Eis und Apfel-Sorbet
von der Bio Eis-Manufaktur Helador

10. März 2019

Ein schöner Einstieg

Dünne Scheiben vom deutschen Kalb mit
selbstgemachter Remouladen-Sauce
Doraden-Filets auf gebratenem Kohl-Gemüse
Pikanter-Hummus im Glas Serviert
Verschiedene Bio-Blatt-Salate von der Bioland-Gärtnerei Ischebeck aus Mettmann
Bio-Brot von der Hercules-Bäckerei aus Düsseldorf,
Bio-Rapsöl, Balsamico-Essig, Nussauswahl
und geriebener italienischer Hartkäse

Kultiviertes aus dem Suppentopf

Rote Linsen-Crème-Suppe (Vegan)
Sellerie-Essenz mit Orangen-Klößchen

Hauptspeisen und Klassiker

Deutsche Kalbshaxe im Senf-Mantel, Kräuter-Rahm,
Rosenkohl mit Honig, Mandeln und Bio-Macaire-
Kartoffeln

Französische Barbarie Entenbrust mit Sherry-Orangen-
Glasur, Vichy-Möhren und Cremiger Polenta

Gegrillte Fischfilets mit Knoblauch-Petersilien-Öl,
Tomatisiertem Sellerie und Duft-Reis

Vegetarisches

Selbstgemachte Gnocchi

Süßes

Land Gut Höhe Obstsalat
Schokoladen-Biskuit-Roulade mit Granatapfel-Crème
Erdnuss-Honig-Panna cotta mit Zimt
Zimt-Eis und Orangen-Sorbet
von der Bio Eis-Manufaktur Helador