

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, Tafelspitz 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 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 Bio-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, Bio-Eier, Speck und Würstchen, an der Sie zum Beispiel Früchte in den Schokoladen-Pool tauchen können.

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.

18. November 2018

Ein schöner Einstieg

Marinierte Zucchini mit Schinken
Thunfischmedaillons mit Limetten und Radicchio-Salat
Karamellisierte Steckrüben mit rosa Beeren
Reis-Salat mit Geflügel
Möhrensalat mit Ingwer
Bulgur-Salat
Fenchel-Salat mit Orangen-Zesten

Pflücksalate vom Biolandhof Ischebeck aus Mettmann

mit hausgemachten Salat-Saucen
Joghurt-Dressing, Kräuter-Dressing, Johannisbeer-Dressing,
Pesto Balsamico-Essig, Bio-Rapsöl, Nussauswahl,
geriebener Käse und Butter

Kultiviertes aus dem Suppentopf

Cremige Grünkohlsuppe
Vegetarische Kraftbrühe mit Gemüseeinlage
Brot von der Bio-Bäckerei Hercules mit Maldon-Salz

Hauptspeisen und Klassiker

Sous vide gegarte Tranchen vom Bio-Bürgermeisterstück,
Schokoladen-Chili-Sauce, Blumenkohl
und Bio Kartoffelbirnen-Gratin

Französische Perlhuhn-Brust in Erdnuss-Marinade,
Sous vide gegarten Pastinaken und Bio-Kürbistampf

Fischragout in Curry-Sud, Blattspinat und Wildreis

Vegetarisches

Käsespätzle mit Röstzwiebeln

Süßes

Dinkel-Waffeln mit heißen Kirschen zum selber Backen
Früchte zum selber Aufspießen und Eintauchen
in den Schokoladen-Pool
Zimt-Eis und Aprikosen-Sorbet
von der Bio Eis-Manufaktur Helador

25. November 2018

Ein schöner Einstieg

Fruchtiger Fleischsalat vom Neandertaler Galloway-Rind
Geräucherter Butterfisch an Zitronen-Dip
Topinambur-Mousse mit getrocknetem Tomaten-Pesto
Linsensalat mit Cashewkernen
Bio-Kürbissalat
Grünkohl-Salat mit farbigem Gemüse
Basmatireis-Salat mit Geflügel

Pflücksalate vom Biolandhof Ischebeck aus Mettmann

mit hausgemachten Salat-Saucen
Kräuter-Dressing, Joghurt-Dressing, Johannisbeeren-Dressing,
Pesto Balsamico-Essig, Bio-Rapsöl, Nussauswahl,
geriebenem Käse und Butter

Kultiviertes aus dem Suppentopf

Apfel-Butternut-Kürbis-Suppe
Klare Gemüse-Suppe mit Gemüse-Streifen
Brot von der Bio-Bäckerei Hercules mit Maldon-Salz

Hauptspeisen und Klassiker

Boeuf Stroganoff vom Rind mit rote Beete, Senf-Gurken,
glasiertem Rosenkohl und Basmatireis

Mariniert deutsche Hähnchen-Brust vom Grill,
Orangen-Ingwer-Sauce, Mini-Senf-Kohl
und Japanischen Weizen-Nudeln

Marinierter Lachs aus Norwegischer Aqua-Kultur mit
Basilikum-Velouté, sous-vide gegarter rote Bete und Pilz-
Risotto

Vegetarisches

Lachs-Lasagne mit Kräutern

Süßes

Dinkel-Waffeln mit heißen Kirschen zum selber Backen
Früchte zum selber Aufspießen und Eintauchen
in den Schokoladen-Pool
Schokoladen-Eis und Himbeer-Sorbet
von der Bio Eis-Manufaktur Helador

2. Dezember 2018

Ein schöner Einstieg

Gebatene französische Perlhuhn-Brust mit pikanter
Fetakäse-Haube
Möhrensalat mit Ingwer
Bulgur-Salat mit Paprika
Pochierte Filets vom Heilbutt auf Trauben-Ragout
Rote Beete-Salat
Fenchelsalat mit Orangenabrieb
Marinierter Kohl mit Sesam

Pflücksalate vom Biolandhof Ischebeck aus Mettmann

mit hausgemachten Salat-Saucen
Helles Balsamico, Walnuss, Himbeere und Pesto
Balsamico-Essig, Bio-Rapsöl, Nussauswahl, geriebenem Käse
und Butter

Kultiviertes aus dem Suppentopf

Weißer Bohnensuppe
Winter-Essenz mit Thymian-Polenta-Klößchen
Brot von der Bio-Bäckerei Hercules mit Maldon-Salz

Hauptspeisen und Klassiker

Irische Lammkeule mit Zitronen-Pfeffer-Sauce,
gebratenem Wirsing und Römischen Nocken

Französisches Maishähnchen mit Zwiebel-Senf-Kruste,
Butter-Brokkoli und Bio-Kartoffelstampf

Seelachs in Eihülle, Dill-Velouté,
Bio-Mangold und Duft-Basmatireis

Vegetarisches

Selbstgemachte Gnocchi à la Giuseppe

Süßes

Dinkel-Waffeln mit heißen Kirschen zum selber Backen
Früchte zum selber Aufspießen und Eintauchen
in den Schokoladen-Pool
Laktose freies Joghurteis und Cassis-Sorbet
von der Bio Eis-Manufaktur Helador

45,00 Euro

9. Dezember 2018

Ein schöner Einstieg

Scheiben vom Sous-Vide gegarten Rind
an selbstgemachter Remoulade
Mit Erdnuss und Chili marinierte Garnelen
Kürbis-Panna Cotta mit Kräuter-Schmand
Kartoffelsalat mit Joghurt
Nudelsalat mit Gyros
Rotkohl-Salat
Bohnensalat

Pflücksalate vom Biolandhof Ischebeck aus Mettmann

mit hausgemachten Salat-Saucen
Caesar-Dressing, Balsamico-Dressing, Orangen-Zimt-Dressing,
Pesto
Balsamico-Essig, Bio-Rapsöl, Nussauswahl, geriebenem Käse
und Butter

Kultiviertes aus dem Suppentopf

Pastinaken-Crème-Suppe
Rinderkraftbrühe mit Markklößchen
Brot von der Bio-Bäckerei Hercules mit Maldon-Salz

Hauptspeisen und Klassiker

Rheinischer Sauerbraten vom Bio-Rind mit Kirschkohl
und Kräuter-Kartoffel-Klößen

Deutsches Kikok-Hähnchen gefüllt mit Maronen
und Bratapfel-Risotto

Miesmuscheln mit selbstgemachtem gefülltem Brot

Vegetarisches

Winterliche Gemüsequiche mit Dip

Süßes

Dinkel-Waffeln mit heißen Kirschen zum selber Backen
Früchte zum selber Aufspießen und Eintauchen
in den Schokoladen-Pool
Orangen-Gewürz-sorbet und Marzipan-Eis
von der Bio Eis-Manufaktur Helador

45,00 Euro