

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.

21. Oktober 2018

Ein schöner Einstieg

Dünne Scheiben von der Bio-Rinderoberschale mit Tomaten-Konfit
Bunter Schwarzwurzel-Salat
Butterfisch-Crème mit Kräutern
Nudelsalat mit Gyros
Lauch-Salat
Möhren-Thymian-Salat
Bauernsalat mit Fetakäse, Oliven, Zwiebeln und Kräutern

Pflücksalate vom Biolandhof Ischebeck aus Mettmann

mit hausgemachten Salat-Saucen
Balsamico, Mandel, Erdbeer, Pesto
Balsamico-Essig, Bio-Rapsöl, Nussauswahl, geriebenen Käse und Butter

Kultiviertes aus dem Suppentopf

Klare Linsensuppe mit Wurzelgemüse
Weiße Knoblauch-Crème mit Käse-Croûtons
Brot von der Bio-Bäckerei Hercules mit Maldon-Salz

Hauptspeisen und Klassiker

Schonend gegarte Bio-Rinderhochrippe mit Zucchini-Kartoffel-Puffer und geschmortem Bio-Ofenkürbis

Deutsche Kikok-Hähnchenbrust mit Basilikum-Frischkäse gefüllt, Rahmkohlrabi und Mandel-Gnocchi

Gegrillte Thunfisch-Medaillon mit Tomaten und Kapernäpfeln, Blumenkohl-Röschen und Ingwer-Kräuter-Reis

Vegetarisches

Selbstgemachte Pasta mit verschiedenen Dips und Pesto aus dem Parmesanlaib

Süßes

Land Gut Höhne Obstsalat
Walnuss-Schnitte mit Marzipan und Schokolade
Warmer Quark-Grießauflauf mit Sternanis und Aprikosen
Haselnuss-Eis und Orangen-Gewürz-Sorbet
von der Bio Eis-Manufaktur Helador

28. Oktober 2018

Ein schöner Einstieg

Marinierter Fetakäse mit Serrano-Schinken
Geräucherte Lachsforellen-Filets mit Preiselbeeren-Sahne
Rübchen-Salat
Couscous-Salat mit Preiselbeeren
Blumenkohl-Salat
Kohlrabi-Salat
Perlgraupen-Salat mit Kräutern

Pflücksalate vom Biolandhof Ischebeck aus Mettmann

mit hausgemachten Salat-Saucen
Himbeer, Meerrettich, Kräuter, Pesto
Balsamico-Essig, Bio-Rapsöl, Nussauswahl, geriebenem Käse und Butter

Kultiviertes aus dem Suppentopf

Hühnersuppe mit Nudeln und Gemüse
Maronen-Crème-Suppe mit Kirschwasser
Brot von der Bio-Bäckerei Hercules mit Maldon-Salz

Hauptspeisen und Klassiker

Sous-Vide gegarte Tranchen von der Bio-Rinderoberschale mit Ofengemüse, Lyoner-Bio-Kartoffeln mit Petersilien und Zwiebeln

Piccata Milanese von der deutschen Hähnchenbrust, dazu Bio-Spaghetti mit Tomatensugo

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

Vegetarisches

Süßkartoffel-Fetakäse-Frikadelle auf Lauchgemüse

Süßes

Land Gut Höhne Obstsalat
Weiße Schokoladen-Mohn-Mousse mit Datteln
Selbstgemachter Kaiserschmarrn
Vanille-Eis und Himbeer-Sorbet
von der Bio Eis-Manufaktur Helador

4. November 2018

Ein schöner Einstieg

Vitello tonnato — Dünne Scheiben vom Kalb mit Thunfisch-Sauce
Würziger Garnelen-Cocktail
Sous-Vide gegarte rote Beete in einer fruchtigen Marinade
Basmati-Reis-Salat mit Hähnchen-Brust
Saisonaler Gemüse-Salat
Kürbis-Salat
Schwarz-Wurzel-Salat

Pflücksalate vom Biolandhof Ischebeck aus Mettmann

mit hausgemachten Salat-Saucen
Balsamico, Mandel, Erdbeer und Pesto
Balsamico-Essig, Bio-Rapsöl, Nussauswahl, geriebenem Käse und Butter

Kultiviertes aus dem Suppentopf

Rote Beete Essenz mit Meerrettich-Klößchen
Pastinaken-Crème-Suppe mit Petersilien-Gremolata
Brot von der Bio-Bäckerei Hercules mit Maldon-Salz

Hauptspeisen und Klassiker

Hirschgulasch mit Preiselbeere, Apfelrotkohl und Maronen-Knöpfele

Deutsche Hähnchenbruststreifen mit Soja-Sauce, Paprika, Zucchini, Ananas, Ingwer, Zitronengras und Chili, dazu Udon-Nudeln

Gegrilltes Filet vom Schwarzen Heilbutt mit Zitronen-Chili-Sauce, Spinat und Basmatireis mit Limetten-Minz-Butter

Vegetarisches

Bio-Hokkaido-Kürbis-Pfanne mit Ziegenkäse

Süßes

Land Gut Höhne Obstsalat
Zimt-Crème brûlée
Erdnussbutter-Quark auf Pflaumenkompott
Laktose freies Joghurt-Eis und Apfelsorbet
von der Bio Eis-Manufaktur Helador

11. November 2018

Ein schöner Einstieg

Gebratene französische Barbarie Entenbrust mit Honig und Kräutern glasiert
Marinierte Grünschalmuscheln mit Kräutern
Tomatisiertes Auberginen-Tatar mit Oliven
Couscous-Salat mit Preiselbeeren
Blumenkohl-Salat
Kohlrabi-Salat
Perlgraupen-Salat mit Kräutern

Pflücksalate vom Biolandhof Ischebeck aus Mettmann

mit hausgemachten Salat-Saucen
Kräuter, Meerrettich, Himbeer und Pesto
Balsamico-Essig, Bio-Rapsöl, Nussauswahl, geriebenem Käse und Butter

Kultiviertes aus dem Suppentopf

Zwiebel-Suppe mit Käse-Croûtons
Bio-Hackfleisch-Lauch-Suppe
Brot von der Bio-Bäckerei Hercules mit Maldon-Salz

Hauptspeisen und Klassiker

Sous-Vide gegarte Tranchen vom Bio-Rindertafelspitz mit Meerrettich-Sauce, herblichem Wurzel-Gemüse und Kartoffel-Sellerie-Püree mit Pflaumen-Chutney

Französische Maishähnchenbrust auf gebratenem Brokkoli, Bio-Kürbis-Reis mit Cashewkernen und Rosinen

Gegrilltes Filet vom Wolfsbarsch mit Thymian-Veloute, Butter-Möhren und Zitronen-Honig-Polenta

Vegetarisches

Bio-Bandnudeln mit Tomaten-Pesto, gebratenem Zucchini und Rucola

Süßes

Land Gut Höhne Obstsalat
Amarettini-Tiramisu
Honig-Quark auf Kirsch-Ingwer-Grütze
Veganes Kokosnuss-Vanille-Eis und Aprikosen-Sorbet
von der Bio Eis-Manufaktur Helador