

# Speisen im GUTSHOF-RESTAURANT

Das Live Cooking-Bufferet auf Land Gut Höhne umfasst verschiedene Genießer-Bereiche, bitte wählen Sie selbst aus.

Für den kleinen Appetit, gekennzeichnet als sogenanntes Tellergericht, bieten wir ebenfalls eine Auswahl von Speisen. Auch hier können Sie gern auswählen und sich selber bedienen.

## Ein schöner Einstieg

für Suppen, Brot und Butter, Vorspeisen, Blatt- und Rohkost-Salate (Tellergericht)

**16,00 €**

Carpaccio vom deutschen Rind, mit Hartkäse-Spänen, Rucola und Kräuter-Pesto

**18,00 €** 2102

## Hauptspeisen und Klassiker

Filet vom Rind mit Wildkräuter-Butter, saisonalem Gemüse und Bio-Kartoffel-Beilage

**34,00 €** 2711

Filet vom Münsterländer Kikok-Hähnchen mit saisonalem Winter-Gemüse und Pasta

**24,00 €** 2741

Gebratene Bio-Lachs-Tranche mit Limonen-Schaum, saisonalem Winter-Gemüse und Duft-Reis

**28,00 €** 2739

Entrecote Double vom Bio-Neandertal-Rind, 6 Wochen trocken gereift (doppeltes Zwischen-Rippen-Stück 500g), mit Wildkräuter-Butter, saisonalem Gemüse und Bio-Kartoffel-Beilage,

ab zwei Personen,

pro Pers. **42,00 €** 2742

## Vegetarisches und Veganes

Variation vom Hauptspeisen-Bufferet, (Tellergericht)

**16,00 €**

## Süßes

Crêpes Suzette, mit Bio-Vanille-Eis,

pro Person **15,00 €** 2908

Süße Variation vom Buffet (Tellergericht)

**8,00 €** 2713

Bio-Käse-Auswahl mit Bio-Brot und süßem Senf

**12,00 €** 2902