

SPEISEN IM GUTSHOF-RESTAURANT

Das Live Cooking-Buffet 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-Buffet, (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

2612019