



**Willkommen im Restaurant  
GUTSHAUS KALTENHOF**

**TÄGLICH VON 12.30-22 Uhr**

Küchenschluss 21Uhr

Montag ist Ruhetag

**Folgt uns gerne auf:**



\*\*\*\*\*

*Bei Allergien oder Unverträglichkeiten  
sprechen Sie uns gerne an.*

*Auch für unsere kleinen Gäste haben wir etwas parat.*

## **Mittagskarte**

**12.30-16.30 Uhr**

### **Kuchen und Torten**

Stück Kuchen.....5,70€

Stück Torte.....7,40€

Kugel Eis oder Sorbet.....2,10€

### **Suppe**

Tagessuppe.....7,50€

### **Flammkuchen**

Flammkuchen „Elsässer Art“ .... 11,50€

Flammkuchen „Caprese“ .....11,50€

Flammkuchen des Tages

### **Warme Speisen**

Chili con Carne .....9,50€

Bouillabaisse..... 15,50€

Duroc Bratwurst mit Coleslaw und Brot... 12,50€

Waffel mit heißen Kirschen und

Vanille Soße..... 8,50€

## **Kaffeespezialitäten**

Café Crema.....	3,50€
Pott Kaffee.....	4,20€
Espresso.....	3,20€
Espresso doppio.....	4,10€
Espresso Macchiato...	3,80€
Cappuccino.....	4,70€
Latte Macchiato.....	4,90€
Milchkaffee.....	4,70€
Heiße Schokolade.....	3,90€
Tee, verschiedene Sorten.....	3,00€

## **Schorlen und Säfte**

Pfirsich, Erdbeere, Johannisbeere, Rhabarber

Banane, Kirsch, Apfel, Orange, Kiba

Saft oder Schorle.....	0,3l	3,40€
Saft oder Schorle.....	0,5l	5,10€

## **Erfrischungsgetränke**

Cola, Fanta, Sprite.....	0,33l	3,10€
Acqua Morelli .....	0,2l	2,90€
Acqua Morelli.....	0,75l	7,20€
Soda libre the Basil.....	0,3l	3,10€

# Steak Karte

## 17.00-21.00 Uhr

Rumpsteak (200g) vom Deutschen Weiderind.... 28€ 

Bürgermeisterstück (200g).....26€ 

Entrecôte (200g) vom Deutschen Weiderind.....27,50€



Kikok Hähnchenbrust .....23,50€

Kotelette vom Kalb (300g).....30,50€ 

Rinderfilet (200g).....38,50€ 

Wir servieren unsere Steaks mit einem Salat und hausgemachter Kräuterbutter sowie einer Beilage zur Wahl:

Kartoffelgratin

Ofenkartoffel mit Sour Cream

Westernkartoffeln mit Sour Cream

Wir beziehen unser Fleisch regional von Pistol Prime Barbecue in Rostock.



# **Speisekarte**

**17.00-21.00 Uhr**

## **Salat**

Wildkräutersalat mit hausgemachtem  
Dressing.....6,80€

mit Rinderstreifen...14,80€

mit Lachs.....14,80€

## **Suppe**

Tagessuppe.....7,50€

## **Vorspeisen**

Tartar vom Weiderind..... 16,50€

Rote Beete Salat/ Meeresfrüchte .... 15,50€

Frischkäse/Pistazien/Cranberrys/Brot.....11,50€

## **Gerichte**

Hausgemachte Pasta/  
Meeresfrüchte/Olivenöl/Knoblauch....22,50€

Lachsfilet /Kartoffel, Kräuter/ Bullsblood ...24,50€

Kritharaki Nudeln/ Feta/ Tomate ...19,50€

Lamm/ Kartoffel-Sellerie/ Balsamicojus .....26,50€

## **Dessert**

Kuchen des Tages mit Vanille Eis und Sahne.....8,50€

Matcha Tiramisu.....9,50€

Apfelgelee/ Mascarpone .....9,50€

Hausgemachte Sorten Eis und Sorbet, Portion....2,10€

**3-Gänge Menü auf Empfehlung des Küchenchefs  
inklusive Weinbegleitung**

**Vegan/Vegetarisch/Unverträglichkeiten nach  
Absprache mit dem Küchenchef**

## **Bier**

Fassbier Lübzer.....0,33l	3,90€
Alster.....0,33l	3,90€
Fassbier Lübzer.....0,5l	4,90€
Alster.....0,5l	4,90€
Lübzer alkoholfrei.....0,5l	4,90€
Duckstein Original.....0,5l	5,10€
Schöffelhofer Weizen.....0,5l	5,10€
Paulaner Hefe alkoholfrei...0,5l	5,10€

## **Aperitif**

Campari Orange.....0,2l	7,90€
Aperol Spritz.....0,2l	7,90€
Sanddorn Spritz...0,2l	7,90€
Lillet Wild Berry...0,2l	7,90€
Limoncello Spritz...0,2l	7,90€
Hugo...0,2l	7,90€
Ramazzotti Rosato...0,2l	7,90€
Martini bianco.....4cl	5,90€

## **Gin Tonic**

Bombay.....4cl	7,40€
Hendrik`s.....4cl	8,50€
Elephant.....4cl	9,20€

Unsere Gins werden mit Thomas Henry Tonic serviert.

## **Whiskey**

Ballentines.....2cl	3,20€
Canadian Club....2cl	3,80€
Tullamore Dew.....2cl	3,40€

## **Spirituosen**

Aquavit.....2cl	3,10€
Ramazzotti.....2cl	3,10€
Kräuter.....2cl	2,90€
Wodka.....2cl	2,90€
Baileys.....2cl	3,10€
Grappa Moscato.....2cl	4,40€
Grappa Chardonnay....2cl	4,40€
Limoncello.....2cl	3,40€
Scheibel Obstler ...2cl	6,30€
Pistole Likör ....2cl	4,90€

## WEINKARTE

<b>Sekt</b>	<u>0,11 Gl. 0,75l Fl.</u>
„GUTSHAUS KALTENHOF“	3,90€ 21€
<i>Jahrgangssekt, trocken</i>	

<b>Prosecco</b>	4,20€ 22,80€
-----------------	--------------

### Weißweine

	<u>0,2l Gl. 0,75l Fl.</u>
<u>Frankreich</u>	
<b>Les Mariés</b>	<b>7,70€ 25,50€</b>
<b>Sauvignon- Gros Manseng</b>	
Côtes de Gascogne IGP	
<i>Trocken - exotische Fruchtaromen, weich, füllig</i>	

<u>Frankreich</u>	
<b>Hornhead</b>	<b>7,40€ 25,50€</b>
<b>Chardonnay</b>	
IGP Pays d'Orc	
<i>Trocken - frische Zitrusfrüchte, feine Vanillenote, viel Schmelz, trocken</i>	



0,2l Gl. 0,75l Fl.

Südafrika

**Zevenwacht** 7,80€ 26,50€

**Sauvignon Blanc**

*Trocken – frisch, exotische Fruchtaromen Feige und Nektarine*

Deutschland, Mosel

**Klüßelrather St. Michael** 7,30€ 24,50€

Riesling Kabinett

*Lieblich - feines Fruchtbukett, elegant, harmonisch*

Deutschland, Pfalz

**Riesling** 7,30€ 24,50€

Weingut Pfaffmann

*Trocken – gute Fülle, spritzig, harmonisch*

Italien

**Epicuro Pinot Grigio** 7,30€ 24,50€

Terre Siciliane IGP

*Trocken – florale Noten, frisch, saftig, feiner Schmelz*

0,2l Gl. 0,75l Fl.

Deutschland, Reinland-Pfalz

**Scheurebe** **5,80€ 19€**

Weinkantor Edenkoben,

*halbtrocken - leicht würziges Bukett, Noten von Ananas und Maracuja*

Neuseeland

**Saint Clair** **8,20€ 28€**

**Sauvignon Blanc**

Saint Clair Estate – Marlborough

*Trocken - spritzig, leicht säurebetont, fruchtig*

Frankreich 

**Le Petit Fermier** **8,40€ 28€**

**Sauvignon Blanc**

IGP Pays d'Oc

*Trocken – frisch, saftig, aromatisch*

## Rosé


0,2l Gl. 0,75l Fl.

Deutschland, Pfalz

**Portugieser Weißherbst** 7,30€ 24,50€

Weingut Pfaffmann

*Halbtrocken - fruchtig, sehr weich, harmonisch, rund*

Spanien 

**MUSSO Grenache Rosé** 7,70€ 27€

Vinho de la Tierra de Castilla

*Trocken – frisch, volle Frucht, elegante Struktur*

Deutschland, Reinland-Pfalz

**Sommer Cuvée Rosé** 4,80€ 16,50€

**Weinkantor Edenkoben**

*Fein-süße Fruchtaromen von Erdbeere und Himbeere*

## Rotweine

0,2l Gl. 0,75l Fl.

### Chile

**Cabernet Sauvignon/Merlot**      **7,30€ 24,50€**

Alpaca

*Trocken - feine Fruchtaromen, harmonisch, weiche Tannine*

### Frankreich

**Grande Emotion**      **7,70€ 25€**

Réserve Spéciale – Vieilles Vignes

IGP Pays d´Hérault – Mont-Baudile

*Trocken - stoffig, vollmundig, würzig, dezent süßliche Note*

### Italien

**Epicuro Primitivo**      **7,80€ 26€**

Puglia IGP

*Trocken - fruchtig, feine würzige Note, warm, reife Tannine*

### Südafrika

**Zevenwacht Syrah"**      **9,90€ 37€**

*Fein-würziges Bukett, Noten von Pfeffer, Kräuter und Pflaume*

0,2l Gl. 0,75l Fl.

Frankreich

**Baronesque**

**7,60€ 25,50€**

Pays d'Oc IGP

*Trocken – dicht, körperreich, satter Schmelz, langer Nachhall*

USA

**Wente „Southern Hills“**

**8,50€ 29,50€**

**Cabernet Sauvignon**

Livemore Valley, Californien

*Trocken – reiche Tannine, fruchtiges Bukett, ausgewogen aromatisch*

Frankreich 

**BLACK WOLF Rouge**

**9,90€ 37€**

AOP Languedoc

*Trocken – seidige Tannine, im Bukett rote Beerenfrüchte, langes Finish*