



**Willkommen im Restaurant  
GUTSHAUS KALTENHOF**

**TÄGLICH VON 17-22 Uhr**

Küchenschluss 21Uhr

Montag ist Ruhetag

\*\*\*\*\*

*Bei Allergien oder Unverträglichkeiten  
sprechen Sie uns gerne an. Auch für unsere kleinen  
Gäste haben wir etwas parat.*

## Steak Karte

Rumpsteak (200g) vom Deutschen Weiderind.... 25,50€

Bürgermeisterstück (200g).....22,50€

Entrcôte (200g) vom Deutschen Weiderind.....24,50€

Kikok Hähnchenbrust .....21,50€

Kotelette vom Kalb (250g).....24,50€

Rinderfilet (200g).....29.50€

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.



## **Salat**

- Wildkräutersalat mit hausgemachtem  
Dressing.....5,70€  
mit marinierten Garnelen (kalt).....12,50€  
mit Rinderstreifen.....11,50€

## **Suppe**

- Tagessuppe.....6,50€

## **Vorspeisen**

- Carpaccio vom Weiderind mit Trüffel-Öl, Parmesan und  
Rucola..... 13,50€  
Pulled Meat Pralinen mit Kräutercreme .... 8.50€  
Vitello Tonnato mit Kapern...13.50€

## **Gerichte**

- Tagliatelle Negra mit Garnelen und Trüffel-Öl ...16.50€  
Zanderfilet an Kartoffel-Kräuterstampf mit Rose Schaum  
....19.50€  
Schollenfilet an buntem Salat mit Kartoffelwürfeln und  
Speck ....22.50€  
Kalbsrolle im Kräutermantel mit Süßkartoffelpüree und  
Tomaten- Ragout...18.50€

## **Dessert**

- Fruchtkuchen des Tages mit Vanille Eis  
und Sahne.....5,50€  
Macaron mit Tonkabohnen Creme und Früchten..7.50€  
Cheese Cake mit Erdbeersorbet .....6.50€

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

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

## **Kaffee & Espresso**

Café Crema.....2,80€

Pott Kaffee.....3,50€

Espresso.....2,50€

Espresso doppio.....3,50€

Espresso Macchiato...3,80€

## **Kaffespezialitäten**

Cappuccino.....4,10€

Latte Macchiato.....4,50€

Milchkaffee.....4,10€

Heiße Schokolade.....3,20€

Tee, verschiedene Sorten.....2,40€

## **Erfrischungsgetränke**

Cola, Fanta, Sprite.....0,33l	2,80€
Acqua Morelli .....0,2l	2,60€
Acqua Morelli.....0,75l	6,90€
Saft.....0,3l	2,80€

## **Bier**

Fassbier Lübzer.....0,33l	3,50€
Fassbier Lübzer.....0,5l	4,50€
Lübzer alkoholfrei.....0,5l	4,50€
Duckstein Original.....0,5l	4,70€
Schöffelhofer Weizen....0,5l	4,70€
Paulaner Hefe alkoholfrei...0,5l	4,70€

## **Aperitif**

Campari Orange.....0,2l	7,50€
Aperol Spritz....0,2l	7,50€
Sanddorn Spritz...0,2l	7,50€
Lillet Wild Berry...0,2l	7,50€
Limoncello Spritz...0,2l	7,50€
Hugo...0,2l	7,50€
Ramazotti Rosato...0,2l	7,50€
Martini bianco.....4cl	5,50€

## **Gin Tonic**

Bombay.....4cl 7,10€

Hendrik`s.....4cl 8,20€

Elephant.....4cl 8,90€

Unsere Gins werden mit Thomas Henry Tonic serviert.

## **Whiskey**

Ballentines.....2cl 2,90€

Canadian Club....2cl 3,50€

Tullamore Dew.....2cl 3,10€

## **Spirituosen**

Aquavit.....2cl 2,80€

Ramazzotti.....2cl 2,80€

Kräuter.....2cl 2,60€

Wodka.....2cl 2,60€

Baileys.....2cl 2,80€

Grappa Moscato.....2cl 4,10€

Grappa Chadronnay.....2cl 4,10€

Limoncello.....2cl 3,10€

Pistole Obstler ...2cl 4,50€

Pistole Likör ....2cl 4,50€

## WEINKARTE

### Sekt

0,11 Gl. 0,75l Fl.

„GUTSHAUS KALTENHOF“

3,10€ 17,60€

*Jahrgangssekt, trocken*

### Champagner

0,2l Fl.

JOSEPH PERRIER Cuvée Royale Brut

28€

*Fruchtiges Bukett, feinwürzig im Nachhall*

## Weißweine

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

Frankreich

**Les Mariés**

**6,80€ 22,50€**

**Sauvignon- Gros Manseng**

Côtes de Gascogne IGP

*Trocken - exotische Fruchtaromen, weich, füllig*

Frankreich

**Hornhead**

**6,50€ 22,00€**

**Chardonnay**

IGP Pays d'Orc

*Trocken - frische Zitrusfrüchte, feine Vanillernote, viel Schmelz, trocken*

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

Mosel

**Klüsselrather St. Michael** **6,40€ 21,50€**

Riesling Kabinett

*Lieblich - feines Fruchtbukett, elegant, harmonisch*

Pfalz

**Riesling** **6,40€ 21,50€**

Weingut Pfaffmann

*Trocken – gute Fülle, spritzig, harmonisch*

Italien

**Epicuro Pinot Grigio** **6,40€ 21,50€**

Terre Siciliane IGP

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

Neuseeland

**Saint Clair** **7,20€ 25,80€**

**Sauvignon Blanc**

Saint Clair Estate – Marlborough

*Trocken - spritzig, leicht säurebetont, fruchtig*



## **Rosé**

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

Pfalz

**Portugieser Weißherbst 6,40€ 21,50€**

Weingut Pfaffmann

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

## **Rotweine**

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

Chile

**Cabernet Sauvignon/Merlot 6,40€ 21,50€**

Vina Maipo „Silver“

*Trocken - feine Fruchtaromen, harmonisch, weiche Tannine*

Frankreich

**Grande Emotion 6,30€ 20,50€**

Réserve Spéciale – Vieilles Vignes

IGP Pays d'Hérault – Mont-Baudile

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

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

Italien

**Epicuro Primitivo**

**6,80€ 23,00€**

Puglia IGP

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

Frankreich

**Baronesque**

**6,60€ 22,50€**

Pays d'Oc IGP

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

USA

**Wente „Southern Hills“**

**7,60€ 28,00€**

**Cabernet Sauvignon**

Livemore Valley, Californien

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

## Bioweine



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

### Frankreich

**Le Petit Fermier**

**7,50€ 25,00€**

**Sauvignon Blanc**

IGP Pays d'Oc

*Trocken – frisch, saftig, aromatisch*

### Spanien

**MUSSO Grenache Rosé**

**6,80€ 24,00€**

Vinho de la Tierra de Castilla

*Trocken – frisch, volle Frucht, elegante Struktur*

### Frankreich

**BLACK WOLF Rouge**

**9,50€ 35,50€**

AOP Languedoc

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