

**Willkommen im Restaurant  
GUTSHAUS KALTENHOF**

**TÄGLICH VON 17-21 Uhr**

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.... 23,50€

Bürgermeisterstück (200g).....19,50€

Entrcôte (200g) vom Deutschen Weiderind.....22,50€

Dry Aged T-Bone Steak (300g).....29,50€

Kotelette vom Kalb (250g).....24,50€

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

Kräuterbrot

Ofenkartoffel mit Sour Cream

Westernkartoffeln

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



# Speisekarte

## Salat

- Herbstlicher Blattsalat mit hausgemachtem Balsamico  
Dressing.....5,70€  
mit Thunfisch .....9,50€  
mit Rinderstreifen.....11,50€

## Suppe

- Tagessuppe.....6,50€

## Vorspeisen

- Carpaccio Rolle vom Weiderind mit Parmesan und  
Wildkräutersalat...13,50€

## Gerichte

- Zander auf Süßkartoffelstampf mit Zitronenschaum  
.....18,50€  
Thunfischsteak auf Karotten-Orangenmousseline  
mit Rucola .....19,50€  
Limonen Tagliatelle mit Garnelen...16,50€  
Tranchen von geräucherter Steakhüfte an  
Blumenkohlpüree mit Zuckerschoten .....18,50€

## Dessert

- Spekulatius Panna Cotta mit Orange und Himbeere  
....5,50€  
Schokoküchlein mit Mango Sorbet .....5,50€

# GETRÄNKEKARTE

## Kaffee & Espresso

Café Crema.....2,30€

Pott Kaffee.....3,50€

Espresso.....2,00€

Espresso doppio.....3,40€

Espresso Macchiato...3,50€

## Kaffespezialitäten

Cappuccino.....3,50€

Latte Macchiato.....3,80€

Milchkaffe.....3,50€

Heiße Schokolade.....2,80€

Tee, Verschiedene Sorten.....1,90€

# GETRÄNKEKARTE

## Erfrischungsgetränke

Cola, Fanta, Sprite.....0,33l	2,50€
Acqua Morelli .....0,2l	2,30€
Acqua Morelli.....0,75l	6,80€
Saft.....0,2l	2,50€

## Bier

Fassbier Lübzer.....0,33l	3,10€
Fassbier Lübzer.....0,5l	4,50€
Lübzer Alkoholfrei.....0,5l	4,50€
Duckstein Original.....0,5l	4,50€
Schöffelhofer Weizen....0,5l	4,70€

## Aperitif

Campari Orange.....0,2l	5,00€
Aperol Spritz.....0,2l	5,50€
Sanddorn Spritz...0,2l	6,80€
Lillet Wild Berry...0,2l	6,00€
Hugo...0,2l	5,50€
Ramazotti Rosato...0,2l	5,50€
Martini bianco.....4cl	5,50€

# GETRÄNKEKARTE

## Gin Tonic

Bombay.....4cl	6,80€
Hendrik`s.....4cl	7,90€
Elephant.....4cl	8,60€

Unsere Gins werden mit Thomas Henry Tonic serviert.

## Whiskey

Ballentines.....2cl	2,60€
Canadian Club....2cl	3,20€
Tullamore Dew.....2cl	2,80€

## Spirituosen

Aquavit.....2cl	2,50€
Ramazzotti.....2cl	2,50€
Kräuter.....2cl	2,30€
Wodka.....2cl	2,30€
Baileys.....2cl	2,50€
Soplica Likör (versch)...2cl	2,50€
Cognac.....2cl	3,50€
Grappa.....2cl	3,40€
Limoncello.....2cl	2,80€

## WEINKARTE

**Sekt** 0,11 Gl. 0,75l Fl.

„GUTSHAUS KALTENHOF“ 2,80€ 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

**2018 Les Mariés** **5,80€ 18,50€**

**Sauvignon- Gros Manseng**

Côtes de Gascogne IGP

*Trocken - exotische Fruchtaromen, weich, füllig*

**2017 Hornhead** **6,40€ 19,40€**

**Chardonnay**

IGP Pays d'Orc

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

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

Mosel

**2017 Klüsselrather St. Michael 5,40€ 19,50€**

Riesling Kabinett

*Lieblich - feines Fruchtbukett, elegant, harmonisch*

Pfalz

**2019 Riesling 5,20€ 19,50€**

Weingut Pfaffmann

*Trocken – gute Fülle, spritzig, harmonisch*

Italien

**2019 Epicuro Pinot Grigio 5,40€ 20,50€**

Terre Siciliane IGP

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

Neuseeland

**2019 SAINT CLAIR 25,80€**

**Sauvignon Blanc**

Saint Clair Estate – Marlborough

*Trocken - spritzig, leicht säurebetont, fruchtig*



## **Rosé**

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

Pfalz

**2018 Portugieser Weißherbst 4,90€ 16,50€**

Weingut Pfaffmann

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

## **Rotweine**

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

Chile

**2015 Cabernet Sauvignon/Merlot 5,40€ 19,50€**

Vina Maipo „Silver“

*Trocken - feine Fruchtaromen, harmonisch, weiche Tannine*

Frankreich

**2016 Grande Emotion 5,30€ 18,90€**

Réserve Spéciale – Vieilles Vignes

IGP Pays d´Hérault – Mont-Baudile

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

Italien

**2017 Epicuro Primitivo** **5,80€ 21,30€**

Puglia IGP

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

Frankreich

**2018 Baronesque** **5,60€ 19,50€**

Pays d'Oc IGP

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

USA

**2018 Wente „Southern Hills“** **6,60€ 27,00€**

**Cabernet Sauvignon**

Livemore Valley, Californien

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

**Bioweine**



0,75l Fl.

Frankreich

**2019 Le Petit Fermier**

**20,00€**

**Sauvignon Blanc**

IGP Pays d'Oc

*Trocken – frisch, saftig, aromatisch*

Spanien

**2019 MUSSO Grenache Rosé**

**18,50€**

Vinho de la Tierra de Castilla

*Trocken – frisch, volle Frucht, elegante Struktur*

Frankreich

**2018 BLACK WOLF Rouge**

**34,50€**

AOP Languedoc

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

*-Jahrgangsänderungen vorbehalten-*

*-Inklusivpreise-*