



**Willkommen im Restaurant
GUTSHAUS KALTENHOF**

TÄGLICH VON 17-22 Uhr

Küchenschluss 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.... 25,50€

Bürgermeisterstück (200g).....21,50€

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

Dry Aged T-Bone Steak (300g).....32,50€

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

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



Salat

- Wildkräutersalat mit hausgemachtem
Dressing.....5,70€
mit Garnelen.....9,50€
mit Rinderstreifen.....11,50€

Suppe

- Tagessuppe.....6,50€

Vorspeisen

- Carpaccio vom Weiderind
mit Parmesan und Rucola...14,50€
Pulled Meat Pralinen mit Kräutercreme 9.50€
Gebackene Garnelen an Mango und Wildkräutern
.....13.50€

Gerichte

- Pasta Negra mit Miesmuschelfleisch, Kirschtomaten
und Weißweinschaum.....15.50€
Schollen Filet auf grünem Spargel
mit Süßkartoffel Püree....18.50€
Zander Filet an Bohnen Ragout
mit Kartoffel Würfeln....17.50€
Asiatisch marinierter Tintenfisch an Limonen
Risotto.....19.50€

Dessert

- Fruchtkuchen des Tages mit Vanille Eis
und Sahne.....5,50€
Mousse von weißer Schokolade und Blaubeeren
mit gesalzenem Karamell5.50€
Creme Brûlée von Mango
mit Himbeeren Sorbet.....5.50€

3-Gänge Menü auf Empfehlung des Küchenchefs
inklusive Weinbegleitung 56.50€

GETRÄNKEKARTE

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€

Milchkaffe.....4,10€

Heiße Schokolade.....3,20€

Tee, Verschiedene Sorten.....2,40€

GETRÄNKEKARTE

Erfrischungsgetränke

Cola, Fanta, Sprite.....0,33l	2,80€
Acqua Morelli0,2l	2,50€
Acqua Morelli.....0,75l	6,80€
Saft.....0,2l	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	4,50€
Schöffelhofer Weizen....0,5l	4,70€
Paulaner Hefe alkoholfrei....0,5l	4,70€

Aperitif

Campari Orange.....0,2l	6,00€
Aperol Spritz.....0,2l	6,50€
Sanddorn Spritz...0,2l	7,80€
Limoncello Spritz.....0,2l	6,50€
Lillet Wild Berry...0,2l	7,00€
Hugo...0,2l	6,50€
Ramazzotti Rosato...0,2l	6,50€
Martini bianco.....4cl	5,50€

GETRÄNKEKARTE

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€
Soplica Likör (versch)...2cl	2,80€
Cognac.....2cl	3,50€
Grappa.....2cl	4,10€
Limoncello.....2cl	3,10€
Pistole Badbergen.....2cl	4,10€

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

2018 Les Mariés **6,80€ 19,50€**

Sauvignon- Gros Manseng

Côtes de Gascogne IGP

Trocken - exotische Fruchtaromen, weich, füllig

2017 Hornhead **7,40€ 20,40€**

Chardonnay

IGP Pays d'Orc

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

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

Mosel

2017 Klüsselrather St. Michael 6,40€ 20,50€

Riesling Kabinett

Lieblich - feines Fruchtbukett, elegant, harmonisch

Pfalz

2019 Riesling 6,20€ 20,50€

Weingut Pfaffmann

Trocken – gute Fülle, spritzig, harmonisch

Italien

2019 Epicuro Pinot Grigio 6,40€ 21,50€

Terre Siciliane IGP

Trocken – florale Noten, frisch, saftig, feiner Schmelz

Neuseeland

2019 SAINT CLAIR 7,20€ 26,80€

Sauvignon Blanc

Saint Clair Estate – Marlborough

Trocken - spritzig, leicht säurebetont, fruchtig

Rosé

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

Pfalz

2018 Portugieser Weißherbst 5,90€ 20,50€

Weingut Pfaffmann

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

Rotweine

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

Chile

2015 Cabernet Sauvignon/Merlot 6,40€ 20,50€

Vina Maipo „Silver“

*Trocken - feine Fruchtaromen, harmonisch, weiche
Tannine*

Frankreich

2016 Grande Emotion 6,30€ 19,90€

Réserve Spéciale – Vieilles Vignes

IGP Pays d'Hérault – Mont-Baudile

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

Italien

2017 Epicuro Primitivo **6,80€ 22,30€**

Puglia IGP

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

Frankreich

2018 Baronesque **6,60€ 20,50€**

Pays d'Oc IGP

Trocken – dicht, körperreich, satter Schmelz, langer Nachhall

USA

2018 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

2019 Le Petit Fermier **7,50€ 21,00€**

Sauvignon Blanc

IGP Pays d'Oc

Trocken – frisch, saftig, aromatisch

Spanien

2019 MUSSO Grenache Rosé **6,80€ 19,50€**

Vinho de la Tierra de Castilla

Trocken – frisch, volle Frucht, elegante Struktur

Frankreich

2018 BLACK WOLF Rouge **9,50€ 35,50€**

AOP Languedoc

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

-Jahrgangsänderungen vorbehalten-

-Inklusivpreise-