

**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 Knurrhahnfilet.....9,50€
mit Rinderstreifen.....11,50€

Suppe

- Tagessuppe.....6,50€

Vorspeisen

- Carpaccio vom Weiderind mit Trüffel-Öl,
Parmesan und Rucola..... 14,50€
Pulled Meat Pralinen mit Kräutercreme 9.50€
Tartar vom Thunfisch an Wakame Algen, geröstetem Sesam
und flambiertem Ei....15.50€

Gerichte

- Linguine mit Rucola, Parmesan und Kirschtomaten ...15.50€

Mosaik von Lachs und Rote Bete auf weißem
Spargelmouseline mit Rauch-Öl....19.50€

Sashimi von Thunfisch auf Gurkenspaghetti
in Honig-Senf-Dill Sud18.50€

Knurrhahnfilet an Vanillekarotten mit schwarzer
Polenta.....18.50€

Hähnchen Roulade mit Ricotta und Spinat auf
Kartoffel-Tomaten Ragout19.50€

Dessert

- Fruchtkuchen des Tages mit Vanilleeis und Sahne...5,50€
Crêpe mit Limonenricotta, Pistatiencreme und
Konfitüre...6.50€
Parfait von Haselnuss Krokant mit Himbeergelee...6.50€

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



0,75l Fl.

Frankreich

2019 Le Petit Fermier

21,00€

Sauvignon Blanc

IGP Pays d'Oc

Trocken – frisch, saftig, aromatisch

Spanien

2019 MUSSO Grenache Rosé

19,50€

Vinho de la Tierra de Castilla

Trocken – frisch, volle Frucht, elegante Struktur

Frankreich

2018 BLACK WOLF Rouge

35,50€

AOP Languedoc

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

-Jahrgangsänderungen vorbehalten-

-Inklusivpreise-