



**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 Hähnchenbrust21,50€

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 Lachsfilet.....10,50€
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€
Melonensuppe mit geflammtem Ziegenkäse
und Katen-Schinken...13.50€

Gerichte

- Tagliatelle mit Limonensoße und Wildkräutern...15.50€
Karamellisiertes Lachsfilet an Erbsen-Chili
Mousseline...18.50€
Dorade im Ganzen an Zucchini Gemüse
und Kartoffel-Espuma...21.50€
Sous vide gegarter Schweinebauch in Buttermilch mit
Gemüseperlen und Kartoffelwürfel ...17.50€

Dessert

- Fruchtkuchen des Tages mit Vanilleeis und
Sahne...5,50€
Eisbombe auf Basilikum- Zitronen Gelee...6.50€
Safranbirne mit Mango Sorbet...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 Morelli0,2l	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 Chardonnay....2cl 4,10€

Limoncello.....2cl 3,10€

Pistole Obstler ...2cl 4,50€

Pistole Likör2cl 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 Vanillenote, 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*