

## Vorspeisen

Herbstlicher Salatteller mit Bines Dressing	8 €
Dazu schmecken: marinierte Fetawürfel	3 €
Räucherlachsrischen an einer Rösti-Ecke mit angemachtem Wakamesalat und Honig-Senf-Dip	9 €
Hafer-Dinkel-Pfannkuchen mit Avocado-creme, dazu ein kleiner Salat, mit Sprossen aus eigener Zucht	9 €
Hausgemachtes Würzfleisch mit Käse überbacken, dazu getoastetes Brot	9 €

*>>Man kann nicht kochen, wenn man die Leute nicht gern hat.<<  
Joël Robuchon*

Zu unseren Vorspeisen und Suppen reichen wir  
hausgebackenes Brot oder ofenfrisches Baguette.

## Suppen

Süppchen des Tages	8 €
Eintopf des Tages	9 €

*>>Das Kochen ist ein wenig wie Kino. Was zählt, ist das Gefühl.<<  
Anne-Sophie Pic*

## Fisch

Rotbarsch in Knusperpanade 21 €  
an Senfsoße und Kartoffelstampf, dazu Ingos Rote Bete

Zanderfilet auf der Haut gebraten 21 €  
auf Apfel-Rahmspitzkohl, dazu gebräunte Kartoffelecken

*>>Die Gastronomie ist die Kunst, mit Nahrung Glück zu erschaffen.<<  
Theodore Zeldin*

## Vegetarisch

Gnocchi-Pfanne 17 €  
mit Tomaten, Mais und Erbsen, Rucola und Parmesan

Kleines Kräuteromelette gefüllt mit Feta und Oliven, 14 €  
dazu hausgemachtes Olivenpesto und eine kleine Salatbeilage

Hausgemachte Gemüsebällchen 17 €  
mit würzigem Ratatouille und Kräuterreis

Gemüse-Omelett 17 €  
Omelett gefüllt mit gemischtem Gemüse und Weißweinssoße

Gutshof-Stulle 11 €  
Hausgebackenes Brot,  
darauf etwas Avocado-creme, Tomate, Käse, Salat und zwei Spiegeleier

*>>Die Küche ist das Herz des Hauses.<<*

## Fleisch

*>> Kochen ist wie die Liebe. Allein macht es weniger Spaß. <<  
 Stefan Zweig*

Hausgemachte Rinderroulade 21 €  
 klassisch mit Rotkohl und Salzkartoffeln

Mit Frischkäse gefülltes Hähnchenbrustfilet, 21 €  
 dazu Mischgemüse und Kartoffelstampf

Hamburger Schnitzel 21 €  
 Paniertes Schnitzel vom Schwein, Spiegelei, Bratkartoffeln  
 und hausgemachter Rohkostsalat

### *Aus den umliegenden Wäldern:*

Wildschweinbraten in Wacholder geschmort, 22 €  
 dazu Steckrüben und Salzkartoffeln

Deftige Buletten vom Wildschwein 22 €  
 mit Ofengemüse und Kartoffelstampf

### *Hausmannskost:*

Gutshof-Stulle „Strammer Max“ 11 €  
 Hausgebackenes Brot,  
 darauf gebratener Speck und zwei Spiegeleier, kleine Salatbeilage

Ingos Sauerfleisch 16 €  
 mit Bratkartoffeln und hausgemachter Remoulade

Bauernfrühstück mit Salatbeilage und Gewürzgurke 16 €  
 - Gerne bereiten wir dieses Gericht auch vegetarisch zu! -

## Dessert – der geliebte i-Punkt

*>> Essen ist ein Bedürfnis. Genießen eine Kunst. <<  
 La Rochefoucauld*

Bines Grießbrei mit heißen Zimtpflaumen	7 €
Hausgemachte Rote Grütze mit warmer Vanillesoße	6 €
Eis und Heiß, das ist Vorfreude auf 3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	9 €
Schwedeneisbecher 3 Kugeln Vanilleeis mit Apfelmus und Eierlikör, dazu Sahne	9 €

*>> Erst esse ich meins. Dann teilen wir uns deins. <<*

## Süße Spezialität des Hauses

Gebackenes Eis Vanilleeis in einer warmen Kokos-Mandelhülle auf beeriger Grütze, garniert mit frischen Früchten	11 €
---	------

### Unsere Eissorten

je Kugel – 2,5 €

Vanille  
 Schokolade  
 Erdbeer

Sorbet

je Kugel – 3 €