Gutshotel Groß Breesen
ERSTES BÜCHERHOTEL DEUTSCHLANDS

♥ ***Anmerkung von Conny*** ♥

Unsere Speisekarte in neuer Ausrichtung: Den Blick auf eine andere Form lenkte ein gemeinsamer Urlaub mit unserem Sohn Charly. Entweder gingen wir voraus und erfragten im Restaurant vegetarische Gerichte, oder wir suchten vorher online nach einer passenden Lokalität. Wenn drei vegetarische Gerichte auf der Karte zu finden waren, erfüllte uns das bereits mit Glück. So muss das doch nicht sein, dachte ich.
Wir kehren das einfach um: Nun sind fast alle Gerichte vegetarisch orientiert.
Als Beilagen könnt Ihr Fisch oder Fleisch wählen,
oder Ingos und Bines Kochkünste mal ganz einfach so probieren.
Wir wünschen Euch große Experimentierfreude! :-)

Vorspeisen und Suppen

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

Bunter **Salatteller** mit Bines Dressing	8 €
Mit marinierten Fetawürfeln	*+ 3 €*
Hausgemachtes **Würzfleisch** mit Käse überbacken, dazu getoastetes Brot	9 €
Angemachter **Wakame**-Algen-Salat an einer knusprigen Röst-Ecke mit Honig-Senf-Dip	6 €
Mit marinierten Fetawürfeln	*+ 3 €*

»Die Gastronomie ist die Kunst, mit Nahrung Glück zu erschaffen.«
Theodore Zeldin

Süppchen des Tages	8 €
Eintopf des Tages	9 €

»Kochen ist wie die Liebe. Allein macht es weniger Spaß.«
Stefan Zweig

Gutshotel Groß Breesen
ERSTES BÜCHERHOTEL DEUTSCHLANDS

Hauptgerichte

»Die Küche ist das Herz des Hauses.«

Cremiger **Rahmspitzkohl** 15 €
mit Kartoffelecken frisch aus der Pfanne, kleine Salatbeilage

Mit gebratenem Zanderfilet + 7 €
Mit Hähnchenbrust, saftig gebraten und gefüllt mit Frischkäse + 6 €
Mit Schnitzel Cordon Bleu Art: Schweineschnitzel gefüllt + 6 €
mit Schinken und Käse, dann ohne Spiegelei, außer auf Wunsch ;-)

Würziges **Zucchini-Tomaten-Gemüse** 15 €
an Kartoffelstampf und feiner Weißweinsoße; kleine Salatbeilage

Mit gebratenem Zanderfilet + 7 €
Mit Hähnchenbrust, saftig gebraten und gefüllt mit Frischkäse + 6 €
Mit Braten vom Wildschwein aus den umliegenden Wäldern, braune Soße + 9 €
Mit Ingos Wildbouletten, braune Soße + 8 €

Torstens Liebling: **Bratkartoffeln, Spiegeleier.** 14 €
Dazu kommt hausgemachter Rohkostsalat.

Auf Wunsch mit Speck in den Bratkartoffeln
Mit Schweineschnitzel + 5 €
Mit Schnitzel Cordon Bleu Art: Schweineschnitzel gefüllt + 6 €
mit Schinken und Käse, dann ohne Spiegelei, außer auf Wunsch ;-)

»Das Kochen ist ein wenig wie Kino.
Was zählt, ist das Gefühl.«
Anne-Sophie Pic

Gutshotel Groß Breesen
ERSTES BÜCHERHOTEL DEUTSCHLANDS

Hauptgerichte

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

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

Hausgemachte **Gemüsebällchen** 17 €
mit würzigem Ratatouille und Kräuterreis

Bauernfrühstück mit Salatbeilage und Gewürzgurke 16 €
Auf Wunsch mit Speck in den Bratkartoffeln

Gutshof-Stulle 11 €
Hausgebackenes Malzi – *ein Malzbrot vom Sauerteig Edoard, gebacken mit selbstgemahlenem Bio-Roggenvollkornmehl aus der Nordheide; mit Malzbier, Zuckerrübensirup, Wasser und Salz nach 16 Stunden Zeit und Liebe.*
Darauf etwas Frischkäsecreme, Tomate, Käse, Salat und zwei Spiegeleier.

»Man kann nicht kochen, wenn man die Leute nicht gern hat.« Joël Robuchon

Klassiker

Rinderroulade 24 €
mit hausgemachtem Apfel-Rotkohl und Salzkartoffeln

Grünkohl 19 €
mit Kasseler und Knacker, dazu Salzkartoffeln

Ingos Sauerfleisch 16 €
Hausgemacht mit Liebe und viel Gemüse,
dazu Bratkartoffeln und hauseigene Remoulade

War sooooo lecker, oder Auswahl zu schwer gefallen?
Nimm Dir Ingos Sauerfleisch mit nach Hause! | 250g | 5 €

Gutshotel Groß Breesen
ERSTES BÜCHERHOTEL DEUTSCHLANDS

Dessert – der geliebte i-Punkt

»Aufhören zu Essen, wenn man satt ist…
Nie gehört. Klingt erfunden.«

Bines Kompott aus eigenem Obst alter Sorten 5 €
mit warmer Vanillesoße

Zitroniges Mascarpone-Dessert 6 €
mit rotem Fruchtsößchen ganz nach Bines Art ♥

Früchte-Eisbecher 9 €
Schoko- und Erdbeereis mit frischen bunten Früchten und Sahne

Eis und Heiß 9 €
2 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne

Schwedeneisbecher 9 €
2 Kugeln Vanilleeis mit Eierlikör, Apfelmus und Sahne

Sei kreativ und stelle Dir Deinen Eisbecher selbst zusammen! :-)

Eissorten	Sorbetsorten	Soßen	Likör	Sahne
Vanille	Sauerkirsche	Schokoladensoße	Eierlikör	*0,70 €*
Schokolade		Karamellsoße	Baileys	
Erdbeer				**Espresso**
je 2,50 €	*je 3 €*	*je 0,70 €*	*je 4,50 €*	*2,50 €*

Süße Spezialität des Hauses

Gebackenes Eis 9 €
Vanilleeis in einer warmen Kokos-Mandelhülle auf beeriger Grütze, garniert mit frischen Früchten

»Essen ist ein Bedürfnis.
Genießen eine Kunst.«
La Rochefoucauld