



**Willkommen im Restaurant
GUTSHAUS KALTENHOF**

TÄGLICH VON 12.30-22 Uhr

Küchenschluss 21Uhr

Montag ist Ruhetag

Folgt uns gerne auf:



*Bei Allergien oder Unverträglichkeiten
sprechen Sie uns gerne an.*

Auch für unsere kleinen Gäste haben wir etwas parat.

Mittagskarte

12.30-16.30 Uhr

Kuchen und Torten

Stück Kuchen.....5,70€

Stück Torte.....7,40€

Kugel Eis oder Sorbet.....2,10€

Suppe

Tagessuppe.....7,50€

Salat

Wildkräutersalat mit hausgemachtem

Dressing.....6,80€

mit Fleisch...14,80€

mit Fisch.....14,80€

Warme Speisen

Wechselnd nach Angebot

Kaffeespezialitäten

Café Crema.....	3,50€
Pott Kaffee.....	4,20€
Espresso.....	3,20€
Espresso doppio.....	4,10€
Espresso Macchiato...	3,80€
Cappuccino.....	4,70€
Latte Macchiato.....	4,90€
Milchkaffee.....	4,70€
Heiße Schokolade.....	3,90€
Tee, verschiedene Sorten.....	3,00€

Schorlen und Säfte

Pfirsich, Erdbeere, Johannisbeere, Rhabarber

Banane, Kirsch, Apfel, Orange, Kiba

Saft oder Schorle.....	0,3l	3,40€
Saft oder Schorle.....	0,4l	4,60€

Erfrischungsgetränke

Cola, Fanta, Sprite.....	0,33l	3,10€
Acqua Morelli	0,2l	2,90€
Acqua Morelli.....	0,75l	7,20€
Soda libre the Basil.....	0,3l	3,10€

Steak Karte

17.00-21.00 Uhr

Rumpsteak (200g) vom Deutschen Weiderind.... 28€ 

Bürgermeisterstück (200g).....26€ 

Entrecôte (200g) vom Deutschen Weiderind.....27,50€



Kikok Hähnchenbrust23,50€

Kotelette vom Kalb (300g).....30,50€ 

Rinderfilet (200g).....38,50€ 

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.



Speisekarte

17.00-21.00 Uhr

Salat

- Wildkräutersalat mit hausgemachtem Dressing....6,80€
- mit Rinderstreifen...14,80€
- mit Thunfisch.....14,80€

Suppe

- Tagessuppe.....7,50€

Vorspeisen

- Tatar vom Weiderind.....16,50€
- Sashimi von Thunfisch / Wakame Algen
Sesam....15,50€

Gerichte

- Pasta / Meeresfrüchte / Tomate....21,50€
- Reis/ Gemüse/ Tomate (vegan).....17,50€
- Zanderfilet / Gnocchi / Zucchini.....24,50€
- Thunfisch / Süßkartoffel / Shiso Kresse /
Soja.....26,50€

Dessert

- Kuchen des Tages mit Vanille Eis und Sahne.....8,50€
- Orangencreme Brûlée / weißes Schokoladenei.....9,50€
- Hausgemachte Sorten Eis und Sorbet, Portion....2,10€

**3-Gänge Menü auf Empfehlung des Küchenchefs
inklusive Weinbegleitung
Vegan/Vegetarisch/Unverträglichkeiten nach
Absprache mit dem Küchenchef**

Bier

Fassbier Lübzer.....0,33l	3,90€
Alster.....0,33l	3,90€
Fassbier Lübzer.....0,5l	4,90€
Alster.....0,5l	4,90€
Lübzer alkoholfrei.....0,5l	4,90€
Duckstein Original.....0,5l	5,10€
Schöffelhofer Weizen.....0,5l	5,10€
Paulaner Hefe alkoholfrei...0,5l	5,10€

Aperitif

Campari Orange.....0,2l	7,90€
Aperol Spritz.....0,2l	7,90€
Sanddorn Spritz...0,2l	7,90€
Lillet Wild Berry...0,2l	7,90€
Limoncello Spritz...0,2l	7,90€
Hugo...0,2l	7,90€
Ramazzotti Rosato...0,2l	7,90€
Martini bianco.....4cl	5,90€

Gin Tonic

Bombay.....4cl	7,40€
Hendrik`s.....4cl	8,50€
Elephant.....4cl	9,20€

Unsere Gins werden mit Thomas Henry Tonic serviert.

Whiskey

Ballentines.....2cl	3,20€
Canadian Club....2cl	3,80€
Tullamore Dew.....2cl	3,40€

Spirituosen

Aquavit.....2cl	3,10€
Ramazzotti.....2cl	3,10€
Kräuter.....2cl	2,90€
Wodka.....2cl	2,90€
Baileys.....2cl	3,10€
Grappa Moscato.....2cl	4,40€
Grappa Chardonnay....2cl	4,40€
Limoncello.....2cl	3,40€
Scheibel Obstler ...2cl	6,30€
Pistole Likör2cl	4,90€

WEINKARTE

Sekt	<u>0,11 Gl. 0,75l Fl.</u>
„GUTSHAUS KALTENHOF“	3,90€ 21€
<i>Jahrgangssekt, trocken</i>	

Prosecco	4,20€ 22,80€
-----------------	--------------

Weißweine

	<u>0,2l Gl. 0,75l Fl.</u>
<u>Frankreich</u>	
Les Mariés	7,70€ 25,50€
Sauvignon- Gros Manseng	
Côtes de Gascogne IGP	
<i>Trocken - exotische Fruchtaromen, weich, füllig</i>	

<u>Frankreich</u>	
Hornhead	7,40€ 25,50€
Chardonnay	
IGP Pays d'Orc	
<i>Trocken - frische Zitrusfrüchte, feine Vanillenote, viel Schmelz, trocken</i>	

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

Südafrika

Zevenwacht

7,80€ 26,50€

Sauvignon Blanc

Trocken – frisch, exotische Fruchtaromen Feige und Nektarine

Deutschland, Mosel

Klüßelrather St. Michael

7,30€ 24,50€

Riesling Kabinett

Lieblich - feines Fruchtbukett, elegant, harmonisch

Deutschland, Pfalz

Riesling

7,30€ 24,50€

Weingut Pfaffmann

Trocken – gute Fülle, spritzig, harmonisch

Italien

Epicuro Pinot Grigio

7,30€ 24,50€

Terre Siciliane IGP

Trocken – florale Noten, frisch, saftig, feiner Schmelz

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

Deutschland, Reinland-Pfalz

Scheurebe **5,80€ 19€**

Weinkantor Edenkoben,

halbtrocken - leicht würziges Bukett, Noten von Ananas und Maracuja

Neuseeland

Saint Clair **8,20€ 28€**

Sauvignon Blanc

Saint Clair Estate – Marlborough

Trocken - spritzig, leicht säurebetont, fruchtig

Frankreich 

Le Petit Fermier **8,40€ 28€**

Sauvignon Blanc

IGP Pays d'Oc

Trocken – frisch, saftig, aromatisch

Rosé

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

Deutschland, Pfalz

Portugieser Weißherbst 7,30€ 24,50€

Weingut Pfaffmann

Halbtrocken - fruchtig, sehr weich, harmonisch, rund

Spanien 

MUSSO Grenache Rosé 7,70€ 27€

Vinho de la Tierra de Castilla

Trocken – frisch, volle Frucht, elegante Struktur

Deutschland, Reinland-Pfalz

Sommer Cuvée Rosé 6,80€ 23,50€

Weinkantor Edenkoben

Fein-süße Fruchtaromen von Erdbeere und Himbeere

Rotweine

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

Chile

Cabernet Sauvignon/Merlot **7,30€ 24,50€**

Alpaca

Trocken - feine Fruchtaromen, harmonisch, weiche Tannine

Frankreich

Grande Emotion **7,70€ 25€**

Réserve Spéciale – Vieilles Vignes

IGP Pays d´Hérault – Mont-Baudile

Trocken - stoffig, vollmundig, würzig, dezent süßliche Note

Italien

Epicuro Primitivo **7,80€ 26€**

Puglia IGP

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

Südafrika

Zevenwacht Syrah" **9,90€ 37€**

Fein-würziges Bukett, Noten von Pfeffer, Kräuter und Pflaume

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

Frankreich

Baronesque

7,60€ 25,50€

Pays d'Oc IGP

Trocken – dicht, körperreich, satter Schmelz, langer Nachhall

USA

Wente „Southern Hills“

8,50€ 29,50€

Cabernet Sauvignon

Livemore Valley, Californien

Trocken – reiche Tannine, fruchtiges Bukett, ausgewogen aromatisch

Frankreich 

BLACK WOLF Rouge

9,90€ 37€

AOP Languedoc

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