



**Willkommen im Restaurant
GUTSHAUS KALTENHOF**

TÄGLICH VON 17-22 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.

Café

Werte Gäste,
unsere Torten- und Kuchenfee Katharina ist
für Sie Ende März wieder da!

Es war eine süße Saison im Gutshaus,
wir freuen uns auf die neuen Kreationen ab
April 2025...

Individuelle Tortenbestellungen sind nach
Absprache jederzeit möglich.

Silvester

Diesmal mit Tanz, Galabuffet und Feuerwerk!
Sprechen Sie unser Personal bei Interesse an.

Gourmetabend mit Familie de Stefani

14.02.25 und 15.02.25

Familie de Stefani präsentiert den weltbesten
Prosecco und weitere erlesene Weine
bei einem 6 Gänge Menü kreiert von unserem
Küchenchef Tobias.

Für Fragen steht unser Personal Ihnen gern
zur Verfügung.

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

Starter

Wildkräutersalat mit hausgemachtem
Dressing. 6,80€

Wildkräutersalat mit Rinderstreifen... 14,80€

Wildkräutersalat mit Dorsch..... 15,80€

Tagessuppe..... 7,50€

Tatar vom Weiderind..... 16,50€

Entenbrust / Belugalinsen... 14,50€

Gerichte

Pasta / Pesto / Kirschtomaten (vegan) ... 19,50€

Zander / 2erlei Beete /
Süßkartoffelstroh..... 25,50€

Dorsch / Erbsen-Chili Mousseline / Chips... 24,50€

Rinderroulade / Rotkohl / Kartoffeln... 27,50€

Dessert

Lava Cake mit Spekulatiuseis..... 8,50€

Lebkuchen Panna Cotta /
Pistazienschaum..... 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.**

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€

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 6,80€ 23,50€

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