

## Vorspeisen

**Warmes Carpaccio vom Rinderfilet** 13,50€

Mit Rucola, Parmesan und Pinienkernen  
warm beef carpaccio with rocket, parmesan cheese and pine nuts

**Vitello Tonnato** 12,00€

Zartes, rosa gegartes Kalbfleisch mit  
Thunfischcreme dazu Kapern und Sardellen  
tenderly cooked veal with tuna cream, capers and anchovies

**Bruschetta** 5,50€

In Olivenöl und Knoblauch marinierte Tomaten auf knusprig geröstetem Brot  
toasted italian bread drenched in olive oil with tomatoes and garlic

**Kleiner gemischter Salat** 4,50€  
small mixed salad

## Salate

**Rinderfilet Salat** 14,50€

Saftiges Rinderfilet auf frischem bunt gemischten Salat,  
dazu gebratene Champignons, Parmesan und Rucola  
beef tenderloin served with a delicious mixed salad, grilled  
mushrooms, parmesan cheese and rocket

**Hähnchen Salat** 12,50€

Panierte Hähnchenbrust auf frischem bunt gemischten  
Salat, dazu Cashewkerne und Hausdressing  
breaded chicken breast served with a delicious mixed salad, cashew nuts and home  
made dressing

## Nudeln

**Spaghetti aglio olio e peperoncini** 11,00€

Klassisch mit Olivenöl, Knoblauch, scharfen Peperoncini und Kirschtomaten  
spaghetti with olive oil, garlic, hot peperoncini chilis and cherry tomatoes

**Spaghetti aglio olio e scampi** 17,50€

Mit Olivenöl, Knoblauch, scharfen Peperoncini, Kirschtomaten und Scampi  
spaghetti with olive oil, garlic, hot peperoncini chilis, cherry tomatoes and prawns

## Fleischgerichte

**Saltimbocca alla Romana** 21,50€

Kalbsmedaillons mit Parmaschinken und Salbei in  
Weißweinsauce, dazu Rosmarinkartoffeln und Grillgemüse  
medallions of veal with parma ham and sage served with white wine sauce, rosemary  
potatoes and grilled vegetables

**Lammnackenkoteletts** 19,50€

Auf Ratatouille-Gemüse, dazu Rosmarinkartoffeln  
lamb chops served with ratatouille vegetables and rosemary potatoes

**Argentinisches Roastbeef (250g)** 23,50€

Mit Rucola, Parmesan und Cocktailtomaten, dazu eine Ofenkartoffel nach  
Gutshof-Art roast beef served with rocket, parmesan cheese, cherry tomatoes and a „Gutshof“ baked potato

**Schweinefilet in Pfeffersauce** 18,50€

Dazu Speckbohnen und Parmesan-Kartoffelgratin  
pork tenderloin in pepper sauce, served with bacon beans and parmesan-potato gratin

**Original Kalbsschnitzel mit Bratkartoffeln und Salat** 21,50€

original veal cutlet served with delicious fried potatoes and mixed salad

**Gegrilltes Rinderfilet (280g) mit Rosmarinkartoffeln und Grillgemüse** 28,50€

Grilled beef tenderloin (280g) with rosemary potatoes and grilled vegetables

**Kalbsfilet in Pfeffersauce mit Rosmarinkartoffeln und Grillgemüse** 28,50€

Veal fillet in pepper sauce with rosemary potatoes and grilled vegetables

## Fischgerichte

**Frisches Zanderfilet** 18,50€

Dazu Baby-Spinat und Kartoffelpüree auf Senfsoße

Fresh pike-perch fillet with baby spinach, mashed potatoes and mustard sauce

**Frisches Lachsfilet** 21,00€

Dazu Kartoffelpüree, Mango-Chutney und Guacamole

Fresh salmon fillet with mashed potatoes, mango chutney and guacamole

## Dessert

**Panna Cotta a l'orange** 6,50€

Italienisches Puddingdessert mit flambierten Orangen

Italian cream dessert with oranges flambé

**Dunkle Schokomousse** 6,80€

Luftig locker, serviert mit Kaffeecreme

dark chocolate mousse with coffee cream

**Gemischtes Eis mit Schlagsahne** 4,50€

mixed ice cream with whipped cream

**Eine Kugel Eis** 1,00€

one scoop of ice cream

## Unsere Klassiker

### Gutshof Burger (200g)

13,90€

Rindfleisch, Käse, Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, dazu

Pommes Beef, cheese, salad, tomatoes, cucumber, onion, served with french fries

### Flammkuchen Elsass

7,50€

Mit Schmand, Speck, Käse, Zwiebeln

Original alsatian tarte flambée with sour cream, bacon, cheese and onions

### Flammkuchen Alpen

9,00€

Mit Schmand, Tomaten, Rucola, Parmesan, Pesto

Tarte flambée with sour cream, tomatoes, rocket, parmesan cheese and pesto sauce

### Flammkuchen Alpen mit Parmaschinken

12.50€

### Flammkuchen Mediterran

Mit Schmand, Roten Zwiebeln, Edelfisch, Spinat und Cocktailtomaten

12,80€

With sour cream, red onions, quality fish, spinach and cherry tomatoes

### Jägerschnitzel

15,90€

Mit Pommes frites und Salat

Breaded cutlet with mushroom sauce served with french fries and mixed salad

# Getränke

## Bier vom Fass

Krombacher Pilsner	0,3l	2,50€	0,5l	3,80€
Franziskaner Weizen	0,5l	3,90€		
(auch als Russ, Cola, Banane)				
Krombacher dunkel	0,3l	2,70€	0,5l	3,90€
Radler	0,3l	2,50€	0,5l	3,80 €
Cola-Bier	0,3l	2,50€	0,5l	3,80€

## Flaschenbier

Krombacher alkoholfrei	0,33l	2,60€		
Krombacher Weizen alkoholfrei	0,5l	3,90€		
(auch als Russ, Cola, Banane)				
Vitamalz	0,33l	2,80€		
Radler alkoholfrei	0,5l	3,80 €		

## Alkoholische Erfrischungsgetränke

Apfelwein	0,25l	2,20€	0,5l	3,70€
Apfelwein Rosé	0,25l	2,40€	0,5l	3,90 €
Weinschorle	0,2l	4,50€		

## Erfrischungsgetränke

Coca Cola (Light)	0,3l	2,60€	0,5l	3,90€
Fanta,Sprite,Spezi	0,3l	2,60€	0,5l	3,90 €
Taunus Quelle Medium	0,25l	2,20€	0,75l	5,90€
Taunus Quelle Naturell	0,25l	2,20€	0,75l	5,90€
Apfelsaft Orangensaft Maracujasaft Johannisbeersaft Roter Traubensaft Rhabarbersaft  (auch als Schorle)	0,3l	2,60€	0,5l	3,90 €
Bitter Lemon	0,2l	2,90€		
Ginger Ale/	0,2l	2,90€		
Tonic Water	0,2l	2,90€		

## Aperitifs

Martini bianco/rosso	5cl	4,50€		
Campari Soda/Orange		5,50€		
Prosecco	0,1l	4,50€	0,75l	23,50€
Champagner	0,1l	7,50€		
Aperol Spritz		5,50€		
Hugo		5,50€		

## Spirituosen

Haus Grappa	2cl	4,50€		
Linie Aquavit		3,00 €		
Malteser		3,00 €		
Ramazotti		2,90 €		
Fernet Branca		2,90 €		
Westerwälder Kümmel (Hell, Rumkümmel)		2,50 €		
Jägermeister		2,90€		
Sambucca		2,90 €		
Williams Birne		2,90 €		
Obstbrand		2,90 €		
Baileys		3,50 €		
Ouzo		2,50 €		
Marillenschnaps		2,90 €		

## Heiße Getränke

Espresso	2,30€	Doppelt	4,00€
Kaffee	2,40€		
Cappuccino	3,00€		
Latte Macchiato	3,50€		
Heiße Schokolade	3,50€		
Milchkaffe	3,50€		
Eilles Bio Tee, verschiedene Sorten	2,80 €		

## Longdrinks

Vodka-Ø	0,2l	5,00 €	
Vodka-BitterLemon			
Jack Daniel's Cola	0,2l	6,50 €	
Bacardi Cola	0,2l	6,50 €	



# Weinkarte



## Weißwein

Grauburgunder, trocken Pfalz Hauswein (trocken) 5,50€

Verdicchio die Castelli di Jesi Hauswein (halbtrocken) 5,50€

## Qualitätswein

Sauvignon Blanc, trocken

Weingut Keth, Reinhessen (12%)

Dieser Sauvignon Blanc duftet nach **6,20€**  
Stachelbeeren und grünem, frischen Gras.  
Ein rassig-erfrischender Wein mit  
wunderbar reifen Säure und klarer  
Stachelbeer-Grapefruit-Fruchtnote.

## Qualitätswein

Grauburgunder, trocken

Karl Pfaffmann Pfalz (12,5%) **6,70€**  
Freuen Sie sich auf Eindrücke von gelben  
Früchten, Anklänge an  
Rhabarber und einen Hauch Minze und  
entdecken Sie diesen fröhlichen und  
unkomplizierten Grauburgunder

## Rosé

trocken 6,20€

## Rotwein

Montepulciano d 'Abruzzo Hauswein 5,50€

Primitivo Salento rosso IGP Mocavero- Apulien 6,50€

Sattes Dunkelrot mit Violettfarbenen  
Reflexen. Eindringlicher Duft mit  
Konfitürenoten: gut ausbalanciertes  
Tanningerüst. Einzigartiges Finale