

# Gutshotel

Groß Breesen

1. Bücherhotel Deutschlands



## Vorspeisen

Bunter Salatteller mit jungem Spinat, Mozzarella-Raspeln und geröstetem Sesam, dazu Apfel-Vinaigrette und Baguette	6,50 €
Kohlrabi-Carpaccio mit Serranoschinken <sup>1</sup> und Parmesanhobel <sup>1</sup>	5,80 €
Kräuterpfannkuchen an Bärlauchrahm und Radieschen-Salat	5,30 €

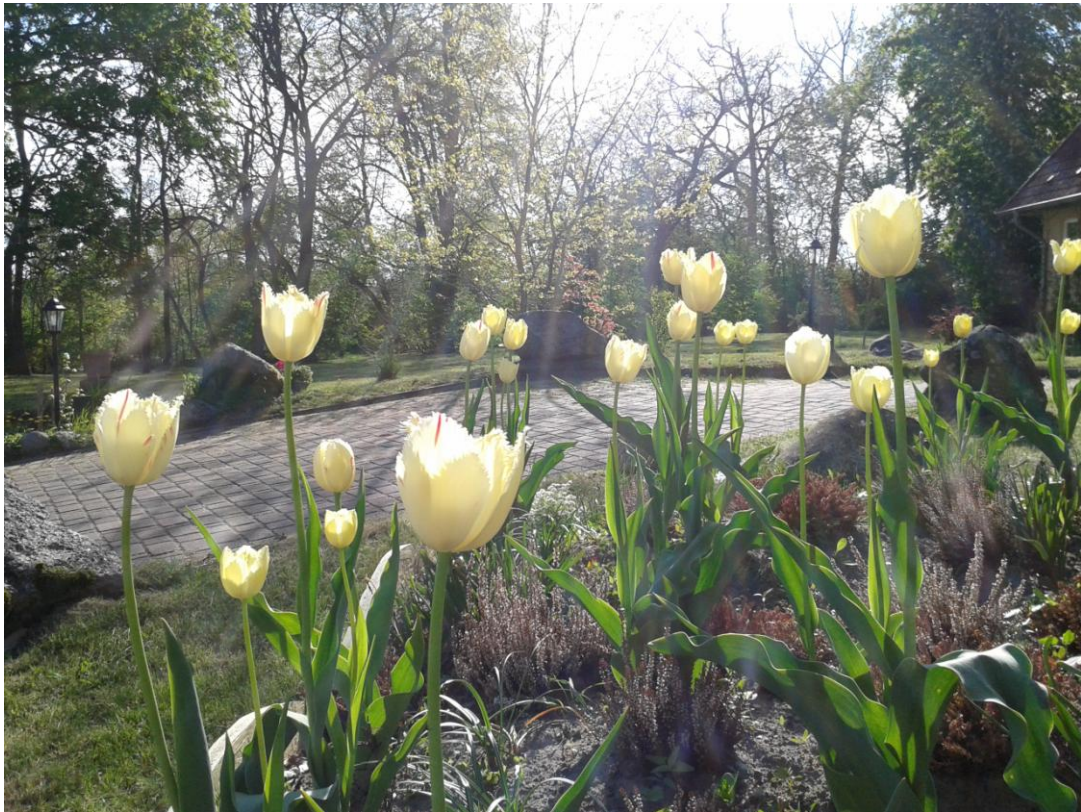
*„Wer am Tag träumt, wird sich vieler Dinge bewusst,  
die dem entgehen, der nur nachts träumt.“  
Edgar Allan Poe*



# Gutshotel

Groß Breesen

1. Bücherhotel Deutschlands



*„Es ist ein Gesetz im Leben:  
Wenn sich eine Tür vor uns schließt, öffnet sich dafür eine andere.  
Die Tragik jedoch ist, daß man meist nach der geschlossenen Tür blickt  
und die geöffnete nicht beachtet.“  
André Gide*

## *Suppen*

Bärlauchcremesuppe mit Kräuter-Röstbrot

4,50 €

Klare Paprikasuppe<sup>10</sup> mit Frittatastreifen

4,80 €



Gutshotel

Groß Breesen

1. Bücherhotel Deutschlands



## *Für den kleinen Hunger*

Brotzeitteller: Wurst <sup>1,2,3,8</sup> , Schinken <sup>1,3,8</sup> , Käse <sup>2</sup> , Tomate, Gurke, Butter und Brotauswahl	7,80 €
Gemüseplatte mit Weißweinsosse <sup>10</sup> und Käse <sup>2</sup> gratiniert, dazu Salzkartoffeln	9,60 €
Strammer Max <sup>1,3</sup> mit kleiner Salatbeilage	6,60 €
Kasseler <sup>1,13</sup> auf Bauernbrot mit Spiegelei und kleiner Salatbeilage	7,80 €
Kleines Schweinerückensteak mit Rahmpilzen auf Toast, mit Käse <sup>2</sup> überbacken	8,30 €
Hausgemachtes Würzfleisch <sup>2</sup> , dazu geröstete Toastecken	5,50 €



Gutshotel  
Groß Breesen

1. Bücherhotel Deutschlands



## *Fisch und Vegetarisch*

Forelle Müllerinart mit Zitronenbutter und Petersilienkartoffeln 13,50 €

Sanft gebratenes Lachsfilet mit Kapernbutter, dazu Blattspinat und Kartoffel-Stampf 14,70 €

\*\*\*

Frühlingsgemüse-Curry mit Kartoffel-Möhrenröstis und Minze-Joghurt-Dip<sup>1, 4</sup> 11,40 €

Gemüsespieß mit Räuchertofu und Tomaten-Pesto<sup>1, 10</sup>, dazu Kartoffelsalat 9,60 €

- vegan -

*„Man soll nicht lesen, um alles herunterzuschlucken, sondern vielmehr sehen, was man gebrauchen kann.“ Henrik Ibsen*



Gutshotel

Groß Breesen

1. Bücherhotel Deutschlands



## *Fleisch*

Zarte Lammkoteletts an Zitronen-Rosmarin-Soße <sup>10</sup> , dazu glasierte Möhrchen und Rosmarinkartoffeln	16,80 €
Rosa gebratenes Rumpsteak mit Kerbelbutter, Pommes frites und knackigem Salat mit Himbeervinaigrette <sup>3</sup>	18,70 €
„Bärlauchschnitzel“ Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Bärlauch und Käse <sup>1,2</sup> gefüllt, dazu Kartoffelecken und Gurkensalat	12,90 €
Gefülltes Putenröllchen <sup>1,3</sup> mit Frischkäse und Schinken an Cranberrysoße <sup>2,10</sup> , dazu Zucchini-Lauch-Gemüse und Tagliatelle	14,20 €
Bauernfrühstück <sup>1,3</sup> mit Salatbeilage und Gewürzgurke <sup>4</sup>	9,70 €

## *Spezialität des Hauses*

*Aus unserer walddreichen Umgebung*

Wildschwein-Pilz-Frikadellen <sup>10</sup> mit frischem Marktgemüse und Kartoffel-Bärlauch-Stampf	15,60 €
---	---------





*Gutshotel*  
Groß Breesen

1. Bücherhotel Deutschlands



## *Dessert - der geliebte i-Punkt*

Eis und Heiß, das ist Vorfreude auf 3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	6,20 €
Mascarponecreme mit Grand Manier verfeinert, obenauf Rhabarberkompott	5,30 €
Schokokuss an einer weißen Schokoladen-Mango-Soße mit Kokos und Ingwer	5,90 €

## *Süße Spezialität des Hauses*

Gebackenes Eis Vanilleeis in einer warmen Kokos-Mandelhülle auf beeriger Grütze, garniert mit frischen Früchten	6,80 €
---	--------



### Zusatzstoffe:

1= mit Konservierungsstoff	7= geschwärzt
2= mit Farbstoff	8= mit Phosphat
3= mit Antioxidationsmittel	9= gewachst
4= mit Süßungsmittel	10= geschwefelt
5= enth. eine Phenylalaninquelle	11= chininhaltig
6= mit Geschmacksverstärker	12= koffeinhaltig
	13= mit Milcheiweiß