




Zur Kutscherscheune *Speisekarte*

In unserem Restaurant & Café vereinen sich alle Aspekte der Nachhaltigkeit in der regionalen Küche. Wild aus eigener Jagd, je nach Fang des Gutsfischers frischer Fisch aus dem Schaalsee, hausgemachte Nudeln und das Mehl für unsere Teige und Brote stammt von unserem Acker. Sie möchten mehr erfahren? Auf unserer Website www.gutgrosszecher.de/natur/nachhaltigkeit finden Sie weitere Informationen.


Herzhaftes

Kleinigkeiten

Bruschetta 11,50 €
feine Tomatenwürfel, Basilikumpesto, Zwiebeln, Rucola und Parmesan
auf hausgemachtem Brot


gebackener Ziegenkäse  13,50 €
mit Rosmarin, Tomaten, Feigen und Honig, dazu Brot

Portion Bratkartoffeln..... klein 6,50 €
klassisch mit Lauchzwiebeln und Speck.....groß 8,50 €

auf Wunsch auch ohne Speck möglich 

Suppen


Fischsuppe klein 9,50 €
verschiedene Fischfilets und Gemüse mit hausgemachtem Brot.....groß 14,00 €

Blumenkohl-Curry-Suppe  klein 7,50 €
mit hausgemachtem Brotgroß 10,50 €




Zur Kutscherscheune *Speisekarte*


Salate


Jahreszeitensalat  klein	11,80 €
Blatt- und Wildkräutersalate, Cherry-Strauchtomaten, Karotten, groß		14,00 €
frische Früchte, dazu hausgemachtes Himbeer-Dressing und Brot		


verfeinern Sie Ihren Salat mit:


karamellisiertem Ziegenkäse  zzgl.	9,50 €
---	-------------	--------

Vegetarisch & Vegan

hausgemachte Tagliatelle 	19,50 €
mit Basilikum-Limonen-Sauce und Gemüse der Saison		

Waldpilze in Rahm 	20,80 €
Semmelknödel mit getrüffeltem Pilzsugo und Landpilzen		

Veggie-Burger 	17,50 €
fruchtige Rote Bete Mayonnaise, Schmorzwiebeln, Feigen-Balsamico-Chutney mit Ziegenkäse und Honig-Thymian überbacken im Rustikal-Brötchen		

Gemüsestrudel 	20,80 €
gefüllt mit Gemüse der Saison auf Kichererbsen-Polenta, an Estragon-Kurkuma-Sauce		

Kichererbsen-Polenta 	19,80 €
dazu Gemüse der Saison und Kidneybohnen-Frikadelle mit Soja-Joghurt-Dip		



Zur Kutscherscheune *Speisekarte*

Aus heimischen Wäldern

unser Klassiker – Wildburger	19,50 €
200 g Wild-Patty, Tomate, fruchtige Rote Bete Mayonnaise, Schmorzwiebeln, Feigen-Balsamico-Chutney mit Cheddar-Käse überbacken im Rustikal-Brötchen	
Ragout vom Wild	24,00 €
mit Preiselbeeren, Landpilzen und Semmelknödel	

Fleisch

Lauenburg'scher Teller 2024: „GUTes vom Bauern“	26,50 €
Schmorbraten von der Holsteiner Färse mit wildem Brokkoli, grünem Spargel und glasierten Kartoffeln	
Schnitzel „Wiener Art“ vom Susländer Schwein	21,90 €
mit gemischtem Salat und Bratkartoffeln	
Roastbeef von der Holsteiner Färse	24,90 €
mit Bratkartoffeln und Beilagensalat, dazu hausgemachte Remouladensauce	

Fisch


Saiblingsfilet	29,50 €
an Estragon-Kurkuma-Sauce, auf Gemüsebett, dazu glasierte Kartoffeln	
Matjesfilet	21,50 €
nach Hausfrauenart, mit Bratkartoffeln und Beilagensalat	
Scholle	29,50 €
im Ganzen gebraten, mit Bratkartoffeln und Beilagensalat	

Frischen **Schaalseefisch** aus eigener Gutsfischerei je nach Fang sowie Fisch von regionalen Anbietern finden Sie auf unserer Angebotstafel.



Zur Kutscherscheune *Speisekarte*

Für unsere kleinen Kutscher

hausgemachte Pasta 	klein	6,50 €
mit Tomatensauce	groß	10,50 €
Schnitzel mit Erbsen und Salzkartoffeln		8,50 €
Bratwürstchen mit Salzkartoffeln		7,50 €

Dessert

Affogato al caffè		6,50 €
wahlweise Kugel Vanilleeis oder Kugel Weißes Kaffee-Eis-mit-Bailey's im heißen Espresso ertrunken und gerösteten Mandel-Krümel garniert		
Affogato al caffè con Aurum		7,50 €
wahlweise Kugel Vanilleeis oder Kugel Weißes Kaffee-Eis-mit-Bailey's im heißen Espresso ertrunken, mit Orangenlikör und gerösteten Mandel-Krümel garniert		
GUT geschichtet		6,50 €
Eierlikör, Espresso, Sahnehaube mit Schokoraseln garniert		
Mini-Eiskaffee		4,00 €
Kalter Kaffeegenuss mit Kugel Weißes-Kaffee-Eis-mit-Bailey's und Sahnehaube		

...weitere Gerichte finden Sie auf unserer Angebotstafel !

