

# CARL & SOPHIE



**GUTSHOF WENG**  
AMERANG


## „Geschmack braucht Zeit“

1553 gegründet und seit 2012 BIO-zertifiziert widmet sich unser Gutshof Weng im idyllischen Amerang in Bayern der Aufzucht von alten deutschen und inzwischen wenig verbreiteten Tierarten, wie dem Murnau Werdenfelser Rind, dem Bunten Bentheimer Schwein und dem Alpen Steinschaf.

Mit der Philosophie „Geschmack braucht Zeit“ zeichnet sich unser Gutshof durch eine mindestens doppelt so lange Haltungsdauer der Tiere und einer rein biologischen Bewirtschaftung aus. Ein hohes Tierwohl resultiert aus einer mehr als artgerechten Freilandhaltung auf über 30 Hektar Wiese.

Wir freuen uns Ihnen unser Fleisch höchster Qualität mit feinsten Marmorierungen servieren zu dürfen – als einziges Restaurant deutschlandweit.

### BOLLES KLASSIKER



<b>Caesar Salad</b> <small>11,12,15,18,19,20</small>		16
Romana   Croûtons   confierte Tomaten   Parmesan		
<b>Schinken vom Bunten Bentheimer Schwein</b> <small>15,19</small>		18
Geröstetes Graubrot   Trüffel-Schmand		
<b>Gnocchi</b> <small>11,15,18,19,22</small>		22
Spinat   Walnussauce   Gorgonzola   Birne		
<b>Rinderfilet 200g</b> <small>18,19,20,21</small>		36
<b>Ladies Cut 120g</b> <small>18,19,20,21</small>		27
Café de Paris Butter   Pommes Frites   Limonenseitlinge		
<b>Wiener Schnitzel</b> <small>11,15,18,20</small>		26
Kartoffelsalat   Radieschen   Zitrone		
<b>Gebratene Riesengarnelen 1 kg</b> <small>11,15,17,18</small>		56
Kräuter   Aioli   ofenfrisches Brot		

# CARL & SOPHIE

---

## VORSPEISEN

EUR


<b>Grüne Gazpacho</b> <sup>18,21</sup> 	10
Jalapeno   grüne Tomaten   Passionsfrucht	
<b>Kopfsalat</b> <sup>18</sup> 	11
Apfelvinaigrette   Verbene	
<b>Gebeizte Jakobsmuschel</b> <sup>16,18,19</sup>	16
Estragon   Schmand   Kartoffelchips   Blüten	
<b>Ziegenkäsecreme</b> <sup>18,19</sup>	14
Feldsalat   Brombeere   Gelbe Bete	

## HAUPTGERICHTE

<b>Lackierter Tofu</b> <sup>15,18,23</sup> 	24
Ricecake   Ponzuzwiebeln   Pak Choi   Curryknusper	
<b>Boddenzander</b> von den „Müritzfischern“ <sup>12,18,19</sup>	28
Gerösteter Blumenkohl   Kaffee   Sauerampfer   Mohn	
<b>Keule vom Paderborner Landhuhn</b> <sup>18,19,21</sup>	26
Schichtkartoffeln   gefüllte Zucchiniblüte   Thymianjus	
<b>Geschmortes vom Murnau Werdenfelser Rind</b> <sup>18,19</sup>	32
Polenta   Karotte   Rote Zwiebel	



## DESSERT & KÄSE

<b>Crème Brûlée</b> <sup>11,19</sup>	8
Tonkabohne   Lavendel   Beeren	
<b>Passionsfruchttörtchen</b> <sup>11,15,19,22</sup>	11
Himbeere   gepuffter Weizen   Himbeersorbet	
<b>Pfirsich</b> <sup>22,23</sup> 	11
Pfirsich   Thymian   Miso Eis   weiße Schokolade	
<b>Langosch</b> <sup>11,15,19</sup>	16
Trüffelcrème   Bergkäse   Traube	

3 GÄNGE - 49 EUR

4 GÄNGE - 59 EUR

---