

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 Alpenen 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 Marmorierung servieren zu dürfen – als eines von zwei Restaurants deutschlandweit.

BOLLE`S KLASSIKER

Caesar Salad 11,12,15,18,19,20,21			17
Römersalat Croûtons Parmesan mit gebratenem Paderborner Landhuhn			23
Schinken vom Bunten Bentheimer Schwein 11,15,19			21
Geröstetes Domberger Brot Schüttelgurken Dillcreme	 GUTSHOF WENG AMERANG		
Tatar vom Werdenfelser Rind 11,15,18,19,20	 GUTSHOF WENG AMERANG		21
Gebackenes Eigelb süße Senfcreme			
Gnocchi 11,15,18,19,21			22
Geröstetes Paprika-Pesto Basilikum Ricotta			
Rinderfilet 200 g 18,19,20,21 * im Menü 4 EUR Aufpreis			38
Ladies Cut 120 g			31
Café de Paris Butter Pommes Frites Rote Zwiebel Zucchini			
Wiener Schnitzel 11,15,18,19,20			30
Kartoffelgurkensalat Zitrone Preiselbeeren			
Tagliatelle 15,19,21			19
Herzhaftes Rindfleischragout Schnittlauch	 GUTSHOF WENG AMERANG		
Crème Brûlée 11,19			10
Erdbeerragout			

CARL & SOPHIE

DINNER MENÜ

9 EUR

Tomatengranité ¹⁹

Joghurt | Basilikum | Weizencrunch

Grüner Spargel und Holunderblüte ^{11,21}
Salzaprikose | Entenei | schwarzer Sellerie

15 EUR

Gebeizter Lachs ^{12,23}

Nori | Rote Bete | Enoki

Kichererbsen Chawanmushi ²² 
Blumenkohl | grüne Erbse | Haselnuss

Boddenzander von den Müritzfischern ^{12,15,17,19,23}
Junger Kohlrabi | gebratenes Garnelentatar | Chorizo

34 EUR

Brust vom Paderborner Landhuhn ¹⁵

Curryschaum | kandierter Ingwer | Spargelkraut | gepuffter Reis

Geschmortes Werdenfelser Rind ^{21,23}

Süßkartoffel | Edamame | Soja-Zitrus-Jus



Gorgonzola ^{15,19}
Gefrorenes Kirschchutney | Domberger Biersud

13 EUR

Schokoladen Panna Cotta ^{19,22}

Erdbeere | Marshmallow

Pistazienmousse ^{11,15,19,22}

Mandelbiskuit | Sauerkirsche

3 GÄNGE - 56 EUR

4 GÄNGE - 68 EUR

WEINBEGLEITUNG VOM SOMMELIER GUNNAR TIETZ – 24 EUR / 30 EUR

Gern können Sie auch Gerichte einzeln aus dem Menü wählen.