

# 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 Marmorierungen servieren zu dürfen – als eines von zwei Restaurants deutschlandweit.

### BOLLE`S KLASSIKER

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


# CARL & SOPHIE

## DINNER MENÜ

**Tomatengranité** <sup>19</sup> 9 EUR  
Joghurt | Basilikum | Weizencrunch

**Ziegenfrischkäse** <sup>15,18,19</sup> 15 EUR  
Kürbis | Feldsalat | Koriander

**Gebeizter Lachs** <sup>12,23</sup>  
Nori | Rote Bete | Enoki

**Kichererbsen Chawanmushi** <sup>22</sup>   
Blumenkohl | grüne Erbse | Haselnuss

**Boddenzander von den Müritzfischern** <sup>12,18,19,21</sup> 34 EUR  
Butternusskürbis | Kernölschaum | Belper Knolle

**Brust vom Paderborner Landhuhn** <sup>18,19,21</sup>  
Pfifferlinge | Pfirsich | Sellerie | Thymiansud

**Geschmortes Werdenfelser Rind** <sup>28,19,21</sup>  
Tandori | Weiße Bohne | Karotten von Rixmanns Hof



**Gorgonzola** <sup>15,19</sup> 13 EUR  
Gefrorenes Kirschchutney | Domberger Biersud

**Schokoladen Panna Cotta** <sup>19,22</sup>  
Erdbeere | Marshmallow

**Blaubeer-Chia-Schnitte** <sup>11,15,19,22</sup>  
Haselnusseis | Joghurt

**3 GÄNGE - 56 EUR**

**4 GÄNGE - 68 EUR**

**WEINBEGLEITUNG VOM SOMMELIER GUNNAR TIETZ – 26 EUR | 32 EUR**

Gern können Sie auch Gerichte einzeln aus dem Menü wählen.