

# 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<br>mit gebratenem Paderborner Landhuhn |   |  | 23 |
| <b>Schinken vom Bunten Bentheimer Schwein</b> 11,15,19                  |   |  | 21 |
| Geröstetes Domberger Brot   Schüttelgurken   Dillcreme                  | <br>GUTSHOF WENG<br>AMERANG |  |    |
| <b>Tatar vom Werdenfelser Rind</b> 11,15,18,19,20                       | <br>GUTSHOF WENG<br>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                             | <br>GUTSHOF WENG<br>AMERANG  |  |    |
| <b>Crème Brûlée</b> 11,19   |   |  | 10 |
| Pflaumenragout  |   |  |    |

# CARL & SOPHIE

## DINNER MENÜ

### Maronensuppe

Birne Abate | Thymian

9 EUR

### Ziegenfrischkäse <sup>15,18,19</sup>

Kürbis | Feldsalat | Koriander

15 EUR

### 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>

Butternusskürbis | Kernölschaum | Belper Knolle

34 EUR

### 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



### Comté <sup>18,19</sup>

Trüffel | Traube | Liebstöckel

13 EUR

### 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.