

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 Alpinen 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

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		21
Gebackenes Eigelb süße Senfcreme	 GUTSHOF WENG AMERANG	
Gnocchi 11,15,18,19,21		22
Fenchel Parmesancrumble Zitrone		
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
Marinierte Erdbeeren		

CARL & SOPHIE

DINNER MENÜ

Frankfurter Grüne Gurkengazpacho ^{18,19,21}
Dill | Chiliöl

9 EUR

Tatar vom Kräuterseitling ^{18,19,20}
Gurke | Steinpilz Espuma | Radieschen

15 EUR

Riesengarnele ^{17,18,19}
Radicchio | Edamame | Granatapfel | Krustentierschaum

Carpaccio von der Ochsenherztomate ^{11,18,19,21}
Olivenöleis | Zwiebelconfit | Oregano

Boddenzander von den Müritzfischern ^{12,18,19, 21}
Grüner Spargel | Pfifferlinge | Parmesancreme

34 EUR

Brust vom Paderborner Landhuhn ^{18,19,21}
Karotte | Erbse | Pilzjus | Hühnerhautcrumble

Wenger Ochse ^{18,19,21,23}
5 Spice Jus | Aubergine | Kartoffelrolle | Grüne Paprika



Comté ^{18,19}
Trüffel | Traube | Liebstöckel

13 EUR

Rhabarber ^{11,15,19,22}
Buttermilch | Schokoladenerde | Erdbeere

Ananas ^{15,18,19,22}
Mohn | Kardamom | Melisse

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.