

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

# CARL & SOPHIE

## DINNER MENÜ

**Frankfurter Grüne Gurkengazpacho** <sup>18,19,21</sup>  
Dill | Chiliöl

9 EUR

**Tatar vom Kräuterseitling** <sup>18,19,20</sup>  
Gurke | Steinpilz Espuma | Radieschen

15 EUR

**Gebeizte Gelbflossenmakrele** <sup>11,12,18</sup>  
Estragon | Apfel | Rote Bete | Kubeben Pfeffer

**Carpaccio von der Ochsenherztomate** <sup>11,18,19,21</sup>  
Olivenöleis | Zwiebelconfit | Oregano

**Boddenzander von den Müritzfischern** <sup>12,18,19, 21</sup>  
Grüner Spargel | Pfifferlinge | Parmesancreme

34 EUR

**Brust vom Paderborner Landhuhn** <sup>18,19,21</sup>  
Karotte | Erbse | Pilzjus | Hühnerhautcrumble

**Wenger Ochse** <sup>18,19,21,23</sup>  
5 Spice Jus | Aubergine | Kartoffelrolle | Grüne Paprika



**Comté** <sup>18,19</sup>  
Trüffel | Traube | Liebstöckel

13 EUR

**Ananas** <sup>15,18,19,22</sup>  
Mohn | Kardamom | Melisse

**Tartelette vom Pfirsich** <sup>11,15,19</sup>  
Himbeere | Rosmarin | Weißes Schokoladensorbet

**3 GÄNGE - 56 EUR**

**4 GÄNGE - 68 EUR**

Gern können Sie auch Gerichte einzeln aus dem Menü wählen.