

# 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

<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
Quittenragout		

# CARL & SOPHIE

## DINNER MENÜ

**Schwarzwurzelcremesuppe** <sup>18,19,21</sup>  
Kaffee Öl | Vanille



9 EUR

**Rote Bete Tartar** <sup>18,19,</sup>  
Erbse-Minze-Espuma | Salzzitrone

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

**Ziegenkäsepraline** <sup>14,18,19</sup>  
Schwarzer Sesam | Birne | Honigluft

**Boddenzander von den Müritzfischern** <sup>12,18,19, 21</sup>  
Radicchio | Quinoa | Mandarine | Belper Knolle

**Brust vom Paderborner Landhuhn** <sup>18,19,21</sup>  
Mais | Karotte | Orange | Trüffeljus

**Wenger Ochse** <sup>18,19,21</sup>  
Gebrannte Zwiebelcreme | Ketjap Manis | wilder Brokkoli



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

**Brombeer-Pavlova** <sup>11,19</sup>  
Brombeerganache | Fichteneis | Brombeere

**Apfel Cremeux** <sup>15,19,22</sup>  
Manjari | Haselnuss

**3 GÄNGE - 56 EUR**

**4 GÄNGE - 68 EUR**

Gern können Sie auch Gerichte einzeln aus dem Menü wählen.



Von jedem Gericht das **mit Sinn serviert** wird,  
geht ein Teil als Spende an die Berliner Tafel E.V.