

# CARL & SOPHIE



## GUTSHOF WENG A M E R A N G

### „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 feinster Marmorierung servieren zu dürfen  
– als eines von zwei Restaurants deutschlandweit.

### BOLLE`S KLASSIKER

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

# CARL & SOPHIE

## DINNER MENÜ

9 EUR

**Schwarzwurzelcremesuppe** 18,19,21  
Kaffee Öl | Vanille



**Rote Bete Tartar** 18,19,  
Erbse-Minze-Espuma | Salzzitrone

15 EUR

**Gebeizte Gelbflossenmakrele** 11,12,18  
Estragon | Apfel | Rote Bete | Kubeben Pfeffer

**Ziegenkäsepraline** 14,18,19  
Schwarzer Sesam | Birne | Honigluft

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

34 EUR

**Brust vom Paderborner Landhuhn** 18,19,21  
Mais | Karotte | Orange | Trüffeljus

**Wenger Ochse** 18,19,21  
Gebrannte Zwiebelcreme | Ketjap Manis | wilder Brokkoli



**Comté** 18,19  
Trüffel | Traube | Liebstöckel

13 EUR

**Brombeer-Pavlova** 11,19  
Brombeerganache | Fichteneis | Brombeere

**Apfel Cremeux** 15,19,22  
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.