

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	
Tatar vom Werdenfelser Rind 11,15,18,19,20	21
Gebackenes Eigelb süße Senfcreme	
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	
Crème Brûlée 11,19	10
Quittenragout	

CARL & SOPHIE

DINNER MENÜ

Schwarzwurzelcremesuppe ^{18,19,21}
Kaffee Öl | Vanille

9 EUR

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.
