

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 Marmorierung 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

Velouté vom Bärlauch ^{18,19,21}
Saurer Rhabarber

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

Orangen Posset ^{11,19}
Litschi Tartar | Rosmarin Weißes Schokoladensorbet | kandierte Orangen

Sakurablüten Cremeux ^{11,14,15,19}
Yuzu Sorbet | Grüntee Sponge | schwarzer Sesam

3 GÄNGE - 56 EUR

4 GÄNGE - 68 EUR

Gern können Sie auch Gerichte einzeln aus dem Menü wählen.