

# 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 Graubrot   Zwiebelconfit   Petersiliencreme     | <br>GUTSHOF WENG<br>AMERANG |    |
| <b>Tatar vom Werdenfelser Rind</b> 11,15,18,19,20          |                                                                                                                 | 21 |
| Gebackenes Eigelb   süße Senfcreme                         | <br>GUTSHOF WENG<br>AMERANG  |    |
| <b>Gnocchi</b> 11,15,18,19,21                              |                                                                                                                 | 22 |
| Fenchel   Parmesancrumble   Zitrone                        |                                                                                                                 |    |
| <b>Rinderfilet</b> 200 g 18,19,21 * im Menü 4 EUR Aufpreis |                                                                                                                 | 38 |
| <b>Ladies Cut</b> 120 g                                    |                                                                                                                 | 31 |
| Zucchini-püree   Caponata-Marmelade   Gegrillte Schalotte  |                                                                                                                 |    |
| <b>Wiener Schnitzel</b> 11,15,18,19,20                     |                                                                                                                 | 30 |
| Kartoffelgurkensalat   Zitrone   Preiselbeeren             |                                                                                                                 |    |
| <b>Tagliatelle</b> 15,19,21                                |                                                                                                                 | 19 |
| Herzhaftes Rindfleischragout   Schnittlauch                | <br>GUTSHOF WENG<br>AMERANG  |    |
| <b>Crème Brûlée</b> 11,19                                  |                                                                                                                 | 10 |
| Gebackener Bergpfirsich                                    |                                                                                                                 |    |

# CARL & SOPHIE

## DINNER MENÜ

**Passionsfrucht Gazpacho** <sup>18</sup>  
Jalapeno-Gurke | Paprikaschaum

9 EUR

**Blumenkohl „Polnisch“** <sup>11,15,18,19</sup>  
gebackenes Eigelb | Croutons | Schnittlauch

15 EUR

**Goldforelle** <sup>12,18,19,20</sup>  
Gurke | Rauchcreme | Apfel Dill Sorbet | Forellenkaviar | Senfchip

**Mozzarella di Buffala** <sup>18,19</sup>  
Mango | Basilikum | Gerösteter Pfeffer | Pinienkerne

**Boddenzander von den Müritzfischern** <sup>12,18,19</sup>  
Fenchel | Bronzefenchel | Kaviar-Beurre Blanc

34 EUR

**Lammrücken** <sup>11,15,18,19,21</sup>  
Gebackene Urkarotte | grüne Gnocchi | Karotten Beurre Blanc | schwarzer Knoblauch

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



**Deichkäse Gold** <sup>15,18,19,22</sup>  
Aprikosen-Chutney | Filo Brot | Rauchmandeln

13 EUR

**Orangen Posset** <sup>11,19</sup>  
Litschi Tartar | Rosmarin Weißes Schokoladensorbet | kandierte Orangen

**Himbeer - Cremeux** <sup>11,15,19</sup>  
Zitronen-Minze Sorbet | Schokoladen-Biskuit

**3 GÄNGE - 56 EUR**

**4 GÄNGE - 68 EUR**

Gern können Sie auch Gerichte einzeln aus dem Menü wählen.