

## Vorspeisen

### Hausgebeizter Lachs

auf Kartoffel-Kürbis-Rösti, Landrahm  
und Orangen-Senf-marmelade

EUR 8,50

### Blutwurst

an Kartoffelstampf, Balsamico und Apfelklein

EUR 7,80

### „Jacobsmuschel“

gebraten auf Zimt-Schmorgurke mit Curryöl  
*Gutshoffavorit*

EUR 9,90

## Suppen

### Gazpacho Andaluze

(kalte spanische Gemüsesuppe)  
mit kleinem Fleischspieß

EUR 5,50

## Salate

### Friesischer Salat

Bunter Salat mit Eismeergarnelen  
gebratenem Spargel, Orangenvinaigrette

EUR 13,50

**Sommersalat**  
mit gebratener Geflügelbrust  
Thunfischcreme, gerösteten Kapernbeeren EUR 13,50

## **Pasta und mehr**

**Gutshofpasta mal anders**  
Penne Regate mit Scampis  
in Orangen-Chilli-Sauce mit Nüssen,  
Ingwer und Rosinen (P) EUR 11,80

**Tagliatelle**  
mit mediterranem Gemüse, Oliven (P), Kapern  
rote Zwiebeln und Parmesan EUR 9,50

**Onda Verde "grüne Meereswelle"**  
Röhrennudeln mit Lachsstreifen, Blattspinat  
in leichter Frischkäsesauce  
und Wildtranchen, Schafskäseschnee EUR 13,00

**Elsässer Flammkuchen**  
der Klassiker mit Creme fraîche, Speck (ABK),  
Zwiebeln und Lauch EUR 8,90

**Vegetarischer Flammkuchen**  
mit mediterranem Gemüse Oliven (P)  
getrockneten Tomaten und Parmesan Käse EUR 9,50

**Italienischer Flammkuchen**  
mit Ruccula, Parmaschinken und Parmesan **EUR 11,50**

## Hauptgänge

**Saltimbocca von der Landhähnchenbrust**  
Kräutertagliatelle, Tomaten-Basilikumsauce **EUR 16,90**

**Wildhasenrücken im Wallnussmantel (o)**  
auf Wurzelrahmgemüse und  
Kartoffel-Schalottenpüree **EUR 19,50**

**Weidelamm in der Kräuterkruste**  
an mediterranem Gemüse und Tomatenpolenta **EUR 19,50**

**Involtini von Linumer Wiesenkalb**  
Kalbsröllchen mit Paprika-Chillisugo  
und Oliven Parmesankrapfen **EUR 17,50**

**Filet vom Loup de Mer**  
auf Bärlauchrisotto, geschmolzenen Kirschtomaten **EUR 17,50**

**Fläming Forelle „Müllerin“**  
mit Kartoffeln und frischem Salat **EUR 14,50**

### „Fläming Schwert“

Nach Tradition der Fläming Schlossherren wird bestes mariniertes  
Filet der Forelle mit dem Crème de Caviar serviert und mit einem „Klitten“ (Klitten)

# Des

## Dessert

### Espressoparfait (L)

betrunkene Früchte (N) , Amarettoschaum (M)

EUR 5,50

### Graf Walderseh Speise (O)

*Very special*

EUR 5,50

### Tiramisu (L)

auf Eierlikörschaum (N)

EUR 5,50

### Internationale Käseauswahl

EUR 9,80

A	Konservierungsstoff	E 250
B	Konservierungsstoff	E 251
C	Konservierungsstoff	E 252
D	Konservierungsstoff	E 124
E	Konservierungsstoff	E 301
F	Konservierungsstoff	E 450
G	Konservierungsstoff	E 621
H	Emulgator	E 471
I	Stabilisatoren	E 410, E 401, E 412, E 407
J	Emulgator	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren
K	Buchenholzrauch	
L	Coffein	
M	Mandellikör 28% alkohol	
N	Alkohol	
O	Mandeln, Nüsse	
P	geschwefelt	
R	Farbstoff	