



GUT BASTHORST

Willkommen im Pferdestall



HERZLICH WILLKOMMEN
IM RESTAURANT UND HOTEL
AUF GUT BASTHORST.

Wir laden Sie ein, einen besonderen Tag auf dem Land zu erleben –
getreu nach unserem Motto „Kein Tag wie der andere“.

Lassen Sie sich von den Ideen unseres Küchenchefs Christian Gloe
& seinem Team verzaubern. In den ehemaligen Stallungen des 1913
erbauten Pferdestalls genießen Sie die ausgezeichnete und moderne
Landküche – saisonal und regional.

SCHÖN, DASS SIE UNSER GAST SIND.

IHRE

Familie von Ruffin



VORSPEISEN STARTERS

TAGESSUPPE 7,90€
SOUP OF THE DAY

GEBACKENER ZIEGENKÄSE 10,90€
Speckmantel, Rote Bete Carpaccio
BAKED GOAT CHEESE
Bacon Coat, lettuce bouquet



HAUPTSPEISEN MAIN COURSES

RUMPSTEAK	27,90€
Salat Bouquet, Ofenkartoffel Kräuterquark	
RUMPSTEAK	
Salad bouquet, baked potato, herb dip	
WILDGULASCH	22,90€
Rosenkohl, Kartoffel Kroketten	
GAME GOULASH	
Cauliflower, croquettes	
BASTHORSTER CURRYWURST	14,90€
Currysoße, Pommes Frites, Krautsalat	
BASTHORSTER CURRYWURST	
Curry sauce, fries, coleslaw	
KICHERERBSEN MIT SPINAT CURRY <i>vegan</i>	19,90€
Jasmin Reis	
CHICKPEAS WITH SPINACH CURRY <i>vegan</i>	



HAUPTSPEISEN MAIN COURSES

GESCHMORTE REHKEULE 22,90€

Rosenkohl, Kartoffel Kroketten

BRAISED LEG OF VENSION

cauliflower, croquettes

GEBRATENES WOLFSBARSCH 23,90€

Spinatrahm, Kartoffelpüree, Salat Bouquet

FRIED FISH FILLET

Spinach cream , mashed potatoes, salad bouquet

ROASTBEEF 20,90€

Bratkartoffeln, Salat Bouquet, Remoulade

ROASTBEEF

Fried potatoes, salad bouquet, remoulade



DESSERT
DESSERT

APFELBEIGNETS

Vanillesauce, Zimt, Zucker

APPLE FRITTERS

Vanilla sauce, cinnamon, sugar

7,90€

BASTHORSTER
WAFFEL

Rote Grütze oder Eis Creme

BASTHORSTER WAFFLE

Red fruit jelly, ice cream

7,50€



APÈRITIFS

APERITIFS

ALKOHOLFREI NON-ALCOHOLIC

CRODINO *0,1l* 3,80€

Sanft-bitter, mit einer Scheibe Orange

DUPRÈS TRAUBEN SECCO *0,1l* 5,70€

Leicht süße Note, fruchtig, prickelnd

SCHLOSS KOBLENZ SEKT *0,1l* 6,00€

Feinperliger Sekt aus entalkoholisierten Weißweinen

ALKOHOLISCH ALCOHOLIC

APEROL SPRITZ *0,2l* 7,50€

Sanft-bitter, mit einer Scheibe Orange

HUGO *0,2l* 7,50€

Klassischer Apéritif mit Holunderblütensirup und frischer Minze

BERGAMOTTE SPRITZ *0,2l* 7,50€

Apéritif mit Aromen von kalabrischen Bergamotten, Minze, Prosecco

LILLET WILD BERRY *0,2l* 7,80€

Französischer Apéritif mit Lillet Blanc, Wild Berry, Minze

LYNCHBURG LEMONADE *0,2l* 8,20€

Frischer Longdrink mit „Mack“ by MackmyraWhisky und Zitronenlimonade

GIN TONIC *0,2l* 8,90€

Klassisch mit Gurke, „5 Continents“ Gin der Feingeisterei auf Gut Basthorst



GETRÄNKE DRINKS

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

NON-ALCOHOLIC DRINKS

COLA, ZERO, FANTA, SPRITE	<i>0,2 l / 0,4 l</i>	2,70€ / 4,20€
TONICWATER, BITTERLEMON, GINGERALE	<i>0,2 l / 0,4 l</i>	3,20€ / 4,50€
SAFT & SAFTSCHORLEN	<i>0,2 l / 0,4 l</i>	2,70€ / 4,20€
MINERALWASSER	<i>Still 0,2l / 0,75l</i>	2,60€ / 7,30€
TAFELWASSER	<i>Sprudel 0,2l / 0,75l</i>	2,60€ / 7,50€

BIER

BEER

GUT BASTHORST PILS	<i>Alster / hell / dunkel 0,2 l / 0,4 l</i>	3,00€ / 4,20€
BITBURGER	<i>Alster / alkoholfrei 0,33l</i>	4,00€
FRANZISKANER	<i>hell 0,5l</i>	5,00€
FRANSIKANER	<i>dunkel 0,5l</i>	5,00€
FRANZISKANER	<i>alkoholfrei 0,5l</i>	5,00€



HEISSE GETRÄNKE HOT DRINKS

TASSE KAFFEE	3,00€
MILCHKAFFEE, CAPPUCCINO	4,00€
LATTE MACCHIATO	4,50€
ESPRESSO	2,80€
ESPRESSO MACCHIATO	4,50€
DOPPELTER ESPRESSO	4,00€
CHOCIATTO	3,80€
HEISSE SCHOKOLADE <i>mit Sahne</i>	4,50€
KINDERPUNSCH	3,50€
KINDER CAPPUCCINO <i>warmer Milchschaum & Schokopulver</i>	1,50€

TEE

TEA

ASSAM	2,80€
DARJEELING	2,80€
EARL GREY	2,80€
GRÜNTEE	2,80€
KRÄUTER	2,80€
KAMILLE	2,80€



WEINE
WINE

ROTWEIN

RED WINE

HAUSWEIN ROT <i>trocken 0,2l</i>	5,50€
CAL Y CANTO TEMPRANILLO MERLOT SYRAH <i>0,2l</i> SPANIEN, <i>trocken 0,2l</i>	6,60€
CAPARZO SANGIOVESE TOSKANA, <i>trocken 0,2l</i>	7,70€
WETZEL CABERNET SAUVIGNON PFALZ, <i>trocken 0,2l</i>	7,50€
SCHNEIDER URSPRUNG CABERNET SAUVIGNON, MERLOT PFALZ, <i>trocken 0,2l</i>	9,80€

WEISSWEIN

WHITE WINE

HAUSWEIN WEISS <i>trocken 0,2l</i>	5,90€
BRIEM GRAUER BURGUNDER KAISERSTUHL <i>trocken 0,2l</i>	7,00€
J2 BECKER WEISSBURGUNDER & CHARDONNAY RHEINHESSEN <i>trocken 0,2l</i>	7,90€
WETZEL BLANC DE NOIR PFALZ <i>trocken 0,2l</i>	7,40€
QUINTA DO BARCO VINHO VERDE PORTUGAL <i>trocken 0,2l</i>	8,90€
DREIGEBRÜDER GRAUBURGUNDER	8,90€
WEINGUT WINTER, PFALZ <i>trocken 0,2L</i>	
SCHNEIDER GRAUBURGUNDER, PFALZ <i>trocken 0,2l</i>	9,50€
ROBERT WEIL RIESLING, RHEINGAU <i>trocken 0,2l</i>	10,90€



FLASCHENWEINE WEISS BOTTLES WHITE

SOL MIO TREBBIANO PUGLIA IGP *trocken 0,7l* 22,90€

Der Trebbiano duftet fruchtig nach Aprikosen und Zitrusblüten, am Gaumen kommen Aromen von Mandeln hinzu. Ein zarter, duftiger Wein, harmonisch, intensiv mit und animierender milden Säure.

BRIEM GRAUER BURGUNDER, KAISERSTUHL *trocken 1l* 28,00€

Ein typischer Grauburgunder vom Kaiserstuhl, leicht und frisch, am Gaumen angenehm weich mit feiner Mineralität.

QUINTA DO BARCO, VINHO VERDE *0,75l* 29,50€

Dieser zitrusfarbene Vinho Verde verwöhnt Ihren Gaumen mit Aromen tropischer Früchte. Leicht prickelnd und mit ausgeglichener Säure. Im Abgang hinterlässt er eine leicht mineralische Note.

J2 BECKER LANDGRAF WEISSBURGUNDER &
CHARDONNAY, RHEINHESSEN *0,7l* 27,50€

Weissweincuvée, reif, lebhaft, fruchtig, mit angenehmer Säurekomponente.

WETZEL BLANC DE NOIR, PFALZ *0,7l* 26,90€

Sehr finessenreich strukturiert, exotische Fruchtklänge, ein Wein für Genießer.

DREIGEBRÜDER GRAUBURGUNDER WEINGUT
WINTER, PFALZ *0,75l* 32,90€

In der Nase gelbe Früchte. Im Mund cremig, schmelzig und voller Würze. Der Wein wurde teilweise im Holzfass ausgebaut

MARKUS SCHNEIDER GRAUBURGUNDER, PFALZ *0,7l* 34,90€

Kräftiger Körper, kultivierte Eleganz, harmonisch eingebundene Fruchtsäure

ROBERT WEIL RIESLING, RHEINGAU *0,7l* 45,90€

Feine Frucht in eleganter, reifer Säure und nachhaltigem Körper, ein perfekter Speisenbegleiter.



FLASCHENWEINE ROT BOTTLES RED

CAL Y CANTO TEMPRANILLO, CASTILLA <i>0,7l</i>	22,90€
Beerenfruchtig, frisch und weich im Geschmack.	
CAPARZO SANGIOVESE, TOSKANA <i>0,7l</i>	27,00€
Rubinrot, frisch und intensiv, gespickt mit fruchtigen Noten von Kirsche und Waldbeeren.	
WETZEL CABERNET SAUVIGNON, PFALZ <i>0,7l</i>	26,90€
Sanft und elegant, mit ein wenig Tannin zur Abrundung, schokoladiger Touch.	
MARKUS SCHNEIDER URSPRUNG, PFALZ <i>0,7l</i>	34,90€
Aus den Rebparzellen des Feuerberges. Ein gekonnter Mittelweg zwischen fruchtbetont und facettenreich.	



SCHNAPSBAR & SPIRITUOSEN SPIRITS

BY FEINGEISTEREI

Die Feingeisterei auf Gut Basthorst stellt seit vielen Jahren exquisite Spirituosen, Brände und Geister her.

5 CONTINENTS GIN <i>2cl</i>	5,50€
WAHRER WODKA <i>2cl</i>	6,00€
DON R RUM <i>2cl</i>	6,50€
GUT. WILDKRÄUTER-AQUAVIT <i>2cl</i>	6,20€

OBST

HOLSTEINER COX <i>2cl</i>	4,90€
KIRSCHBRAND <i>2cl</i>	4,90€
WILLIAMS CHRIST BIRNE <i>2cl</i>	5,50€

BEEREN & NÜSSE (*Auswahl*)

HIMBEERGEIST <i>2cl</i>	4,50€
WALNUSSEGEIST <i>2cl</i>	5,70€
JOHANNISBEERGEIST <i>2cl</i>	5,20€



SCHNAPSBAR & SPIRITUOSEN

SPIRITS

BY MACKMYRA

Mackmyra ist der größte schwedische Whisky- Produzent und beherbergt auf Gut Basthorst das einzige Whisky- Fasslager außerhalb Schwedens.

MACK WHISKY <i>2cl</i>	5,00€
SVENSK RÖCK WHISKY <i>2cl</i>	5,50€
SVENSK EK WHISKY <i>2cl</i>	6,00€
GRÖN TE SAISON WHISKY <i>2cl</i>	6,50€
LAB + DISTILLERY ORGANIC GIN <i>2cl</i>	4,50€
GRAPPA <i>2cl</i>	4,50€
OUZO <i>2cl</i>	3,50€
LIMONCELLO <i>2cl</i>	4,00€
AMARETTO <i>2cl</i>	4,50€
SAMBUCA <i>2cl</i>	4,50€
HELBING KÜMMEL <i>2cl</i>	2,90€
FÜRST BISMARCK KORN <i>2cl</i>	2,80€
JÄGERMEISTER <i>2cl</i>	3,50€
BAILEY'S <i>2cl</i>	4,50€
SANDEMAN SHERRY <i>2cl</i>	4,50€
BERLINER LUFT <i>2cl</i>	2,90€