



GUT BASTHORST
Frohe Weihnachtszeit

NOVEMBER / DEZEMBER 2022



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 MONTAG - DONNERSTAG
STARTERS MONDAY - THURSDAY

RINDERKRAFT BRÜHE 7,90€
BEEF BROUTH

GEBACKENER CAMEMBERT 9,50€
Preiselbeeren, Salat Bouquet
BAKED CAMEMBERT
Cranberries jelly, lettuce bouquet

KLEINER GEMISCHTER SALAT 5,50€
SMALL MIXED SALAD

HAUPTSPEISEN MONTAG - DONNERSTAG

MAIN COURSES MONDAY - THURSDAY

GROSSER GEMISCHTER BLATTSALAT 14,90€

mit hausgemachtem Dressing

- mit Fetakäse 17,50€

- mit Riesengarnelen 18,90€

LARGE MIXED LEAF SALAD

with homemade dressing

- with feta cheese 17,50€

- with king prawns 18,90€

THAILÄNDISCHES KÜRBIS CURRY *vegetarisch* 15,90€

Mie Nudeln

- mit Riesen Garnelen 18,90€

THAI PUMPKIN CURRY *veggie*

Noodles

- With giant prawns 18,90€

HOLSTEINER GRÜNKOHL 17,90€

Kassler, Kochwurst, Schweinebacke, Kartoffel Drillinge

HOLSTEINER KALE

Kassler, sausage, pork cheek, small potatoes

BASTHORSTER CURRYWURST 13,90€

Currysoße, Pommes Frites, Krautsalat

BASTHORSTER CURRYWURST

curry sauce, fries, coleslaw

RUMPSTEAK VOM WEIDERIND 25,90€

Ofenkartoffel, Kräuterquark, Salat Bouquet

RUMP STEAK FROM PASTURE CATTLE

Ofenkartoffel, Kräuterquark, Salat Bouquet



DESSERT MONTAG - DONNERSTAG
DESSERT MONDAY - THURSDAY

APFELBEIGNETS

Vanillesauce, Zimt, Zucker

7,90€

APPLE FRITTERS

Vanillesauce, cinnamon, sugar



APÈRITIFS

APERITIFS

ALKOHOLFREI NON-ALCOHOLIC

CRODINO *0,1l* 3,70€

Sanft-bitter, mit einer Scheibe Orange

DUPRÈS TRAUBEN SECCO *0,2l* 5,50€

Leicht süße Note, fruchtig, prickelnd

SCHLOSS KOBLENZ SEKT *0,2l* 5,90€

Feinperliger Sekt aus entalkoholisierten Weißweinen

ALKOHOLISCH ALCOHOLIC

APEROL SPRITZ *0,2l* 6,50€

Sanft-bitter, mit einer Scheibe Orange

HUGO *0,2l* 6,50€

Klassischer Apéritif mit Holunderblütensirup und frischer Minze

BERGAMOTTE SPRITZ *0,2l* 6,50€

Apéritif mit Aromen von kalabrischen Bergamotten, Minze, Prosecco

LILLET WILD BERRY *0,2l* 7,00€

Französischer Apéritif mit Lillet Blanc, Wild Berry, Minze

LYNCHBURG LEMONADE *0,2l* 8,00€

Frischer Longdrink mit „Mack“ by Mackmyra Whisky und Zitronenlimonade

GIN TONIC *0,2l* 8,50€

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€
TONIC WATER, BITTER LEMON, 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 / Sprudel 0,2l / 0,75l</i>	2,60€ / 7,30€

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€
APFELPUNSCH / GLÜHWEIN <i>ohne / mit Schuss</i>	4,50€ / 6,50€
LUMUMBA	6,50€
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€
WALNUSSGEIST <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€