



GUT BASTHORST  
Willkommen im  
Pferdestall

FROHE OSTERN 2023



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.

WIR WÜNSCHEN IHNEN UND IHRER FAMILIE UND  
FREUNDEN FROHE OSTERN!

IHRE

**Familie von Ruffin**



VORSPEISEN  
STARTERS

FELDSALAT 10,90€

In Knoblauch Öl gebratene Croutons

LAMB'S LETTUCE

Croutons fried in garlic oil

BÄRLAUCH CREMESUPPE 8,90€

Gebackener Porree

WILD GARLIC CREAM SOUP

Baked leek

## HAUPTSPEISEN

## MAIN COURSES

LAMMHÜFTE 24,90€

Knoblauch Petersilien Kräuter Kruste

Rotwein Zwiebeln, Rosmarin Kartoffeln, Braten Jus

LAMB HIP

Garlic parsley herb crust, red wine onions, rosemary potatoes, roast jus

GESCHMORTES OCHSENBÄCKCHEN 22,90€

Kartoffel Sellerie Püree, glasierte Ur Karotten, Burgunder Sauce

BRAISED OX CHEEK

Potato celery puree, glazed, primeval carrots, burgundy sauce

WEISSER HEILBUTT 29,90€

In brauner Nuss Butter gebraten, Süßkartoffel Püree,

frischer Blattspinat, Safran Dip

WHITE HALIBUT

Fried in brown nut butter, sweet potato puree, fresh spinach leaves, saffron dip

HÜHNERFRIKASSE IN PASTETCHEN 22,90€

Landenten, Spargel, Erbsen, Pilze, Möhren, Reis

CHICKEN FRICASSEE IN PATTIES

Ducks, asparagus, peas, mushrooms, rice

OSTER BOWL 21,90€

Süßkartoffel Püree, glasierte Ur Karotten,

Rotwein Zwiebeln, gebratene Pilze, Avocado

EASTER BOWL

Mashed sweet potatoes, glazed carrots, red onions, fried mushrooms, avocado



DESSER  
T  
DESERT

BIRNE HELENE

7,90€

Bourbon Vanille Eis, Schokolade, Zimt

PEAR HELENE

Bourbon vanilla ice cream, chocolate, cinnamon



## 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 Mackmyra Whisky 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€
KINDER CAPPUCCINO <i>warmer Milchschaum &amp; 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€





WEIN  
E  
WINE

ROTWEIN

RED WINE

HAUSWEIN ROT <i>trocken 0,2l</i>	5,50€
CAL Y CANTO TEMPRANILLO MERLOT SYRAH 0,2l 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  
WEINGUTWINTER, 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€