



Gutswirtschaft „Zum Pferdestall“

Vorspeisen | Starters*

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis € 5,50
Hokkaido pumpkin cream soup

Gänseleber mit Portweinjus und Feldsalat € 7,90
Goose liver with port wine jus and lamb's lettuce

* Zu unseren Vorspeisen reichen wir ofenfrisches Baguette
For all our starters we serve home-made baguette

Hauptspeisen* | Chef's Suggestions

Wildgulasch aus heimischer Jagd mit Rosenkohl und Mandelbällchen € 16,50
Venison goulash from local hunting with Brussels sprouts and almond balls

Holsteiner Grünkohl mit Kassler, Schweinebacke, Kartoffeln und Kochwurst € 15,50
Holstein curly kale with smoked pork, pork cheek and cooked sausage

Roastbeef mit Salat, Bratkartoffeln und Remoulade € 17,90
Roastbeef with salad, fried potatoes and remoulade

Matjes „Hausfrauen Art“ mit Salat und Bratkartoffeln € 13,50
Matje's "Hausfrauen Art" with salad and fried potatoes

Wildteller „Gut Basthorst“ mit Rosenkohl und Kartoffelgratin € 19,50
Wilddish "Gut Basthorst" with Brussels sprouts and potato gratin

Großer gemischter Salatteller mit gedünsteten Lachs und Hummersauce € 16,50
Large mixed salad plate with steamed salmon and lobster sauce

Für unsere kleinen Gäste: Nudeln Bolognese € 6,90
For our little guests: Pasta Bolognese

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce € 4,50
Red fruit jelly with vanilla sauce



GUT BASTHORST

Gutswirtschaft „Zum Pferdestall“