

Kulinarischer Kalender

17. Januar bis 5. März

Die Kohlsaison geht in die 2. Halbzeit.

24. April bis 24. Juni

Die Spargelsaison beginnt in diesen Tagen. Nur feldfrische, beste Stangen direkt vom Bauern kommen auf den Tisch.

10. Juni bis 10. August

„Hollandse Nieuwe“

Die neuen, fangfrischen Matjes „Gourmet“, handfiletiert aus Holland sind da.

11. Juli bis 13. September

Jetzt ist die beste Erntezeit für Pfifferlinge aus Litauen. Ein unnachahmlicher Genuß.

14. September bis 19. Dezember

„Horido und Waidmannsheil“

Die Zeit der Wildspezialitäten aus Wald und Flur beginnt. Ob Wildschwein oder Gans, ob Hirschkeule oder ein saftiges Wildragout.

31. Oktober bis 19. Dezember

„DIE Gutsherren-Gans“

Brust, Keule oder im „Gansen“. Ofenfrisch tranchiert, dazu Semmelknödel, Speckrosenkohl, Apfelrotkohl.

Buß- und Betttag bis 19. Dez.

Grünkohl, Pinkel, Kassler und Bauchspeck. Jetzt beginnt die 5. kulinarische Jahreszeit. Dazu einen bekömmlichen Weizenkorn am offenen Herdfeuer im historischen Kaminzimmer.

Platten statt Teller ?

„Fisher Men`s Friends“

Die Fischplatte für 2 Personen

Seehecht-Filet, Limandes-Filet auf Julienstreifen mit Shrimps, Zander-Filet auf Blattspinat in Rahm, Pangasius-Filet in Sesampanade, Honig-Senf- und Kräuter-Sauce, Salz- und Bratkartoffeln, kleine Salatplatte

€ 35,--

Orig. Gut Moorbeck Platte

Die Fleischplatte für 2 Personen

2 kleine, arg. Rumpsteaks auf Schmorzwiebeln mit Kräuterbutter, Schweinemedailleurs im Speckmantel in Pfeffersauce, 2 kleine Schweinerückensteaks mit Ananas-Käse überbacken, verschiedene Gemüse der Saison, Grilltomate, kleine Röstitaler, Wedges

€ 45,--

Fondue statt Menue ?

Ab 2 Personen auf Voranmeldung.

Fondue „Rustico“

135 gr. Mettbällchen
135 gr. Kasslerlachswürfel
135 gr. Rostbratwürstchen
€ 17,-- p.P.

Fondue „Classico“

135 gr. Schweinefiletwürfel
135 gr. Putenfiletwürfel
135 gr. Lachswürfel
€ 19,-- p.P.

Fondue „Royal“

100 gr. Schweinefiletwürfel
100 gr. Putenfiletwürfel
100 gr. Hähnchenbrustfiletwürfel
100 gr. Lachswürfel
3 St. Riesengarnelen
€ 22,-- p.P.

Zu allen Fondues reichen wir einheitlich je 50 gr.: Frische Champignons, Cocktailtomaten, Zucchini, Paprika sowie pro Pers. eine Folienkartoffel mit Sourcreme und Knoblauch-, Dill-, Senf- und Erdnussdip, hausgemachte Remouladen.

Dips, Sauce und Chiabatta wird auf Wunsch nachgereicht

... carpe diem ...

Menue statt Fondue ?

Landgrafen-Menue

Möhren-Orangen-Süppchen
mit Sahnehäubchen

argentinisches Rumpsteak,
ca. 220 gr., mit geschmorten Zwie-
beln, Kräuterbutter, Wedges

Mascarpone mousse mit Früchten

Lavazza Espresso

Osborne Veterano Brandy

€ 25,-

Land-gut-Menue

Tomaten-Creme-Süppchen

Schweinemedallions auf Kräuter-
Champignons mit Röstitalern

hausgemachte Rote Grütze
mit Vanilleeis

Lavazza Espresso

Osborne Veterano Brandy

€ 22,-

Sie mögen das Ambiente eines historischen Gutshauses mit Reetdach und großem, offenen Kaminfeuer?

Sie lieben eine handwerklich ehrliche Küche mit Rezepturen z. T. noch aus Omas Kochbuch und gekocht von ausgebildeten, erfahrenen Köchen?

Sie bevorzugen Individualität und Stil?

Dann ist dieses Kulinarium die richtige Antwort auf Ihre gastronomischen Ansprüche.

Gut Moorbeck von 1669

Café – Restaurant – Saal – Sommergarten

Amelhauser Str. 56 – 58

26197 Großenkneten

Tel. 04433/255, Fax 04433/969629

www.gut-moorbeck.de

info@gut-moorbeck.de

Wir sind gerne für Sie da:

Sommer

1. April bis 15. Oktober

Montags ab 17.30 Uhr

Dienstag bis Sonntag ab 11.00 Uhr

Winter

16. Oktober bis 30. März

Mo. bis Freitag ab 18.00 Uhr

Sa., So., Feiertag ab 11.00 Uhr

31. Dezember Silvesterveranstaltung

ab 27. Dez. bis ca. Mitte Januar Ferien



Gut Moorbeck

Die pure Lust am Leben

Kulinarium