



WILLKOMMEN AUF UNSEREM GUT MOORBECK

Wir, Lucia und Lena und das Gut Moorbeck-Team, freuen uns sehr, dass Du den Weg zu uns auf unseren einzigartigen Gutshof gefunden hast.

Unser Motto heißt:
**„Sanfter Tourismus im Einklang
mit der Natur“**

Gut Moorbeck steht daher für besonnenen Umgang mit Ressourcen und ist die erste Adresse für alle, die im Einklang mit der Natur in schöner Umgebung Entspannung erfahren möchten.

Das Leben mit allen Sinnen zu genießen, Stress und Hektik hinter sich zu lassen, im Hier und Jetzt zu leben und die Dinge einfach mal auf sich zukommen lassen!

Wir hoffen, dass wir Dir mit unserem Gut Moorbeck genau die eine kleine Auszeit bescheren und Du Dich bei uns zuhause fühlst. Denn nur wer sich zuhause fühlt, findet Ruhe und Frieden.

**Freude, dem der kommt
Friede, dem der verweilt
Segen, dem der weiterzieht**



BRUNCH

Jeden Samstag und Sonntag
von 9.00 Uhr bis 13.00 Uhr

Filterkaffee, Tee, Mineralwasser, Saftauswahl, Sekt,
alkoholfreier Sekt, Brötchen, Brotauswahl, Croissants,
Butter, hausgemachte Fruchtaufstriche, Honig, hausgemachtes Müsli,
Cerealien, Milch, Joghurt, Fruchtjoghurt, Quark, kleine Süßspeisen*,
Wurst- und Käseauswahl, Frischkäsevariationen, Fischeauswahl mit
Sahnemeerrettich, Aufstriche, Salatvariationen**, Obst und Gemüse-
auswahl, Rührei, krosser Speck, Nürnberger Rostbratwurst sowie
viele weitere warme Speisen im Wechsel

Unser zusätzliches Angebot bei Lebensmittelunverträglichkeiten (nach vorheriger Absprache):
Laktosefreie- und Sojamilch sowie Joghurt und Butter, glutenfreie Haferflocken,
glutenfreies Brot oder Brötchen.

29,90€ p.P.

Kinder bis 3 Jahre kostenfrei,
4-13 Jahre pro Lebensjahr 1,50 €,
ab 14 Jahren voller Preis

*Abmeldungen können bis 16 Uhr des
Vortages mitgeteilt werden.
Ohne Abmeldung wird ein Teilbetrag
berechnet!*





Starte den Tag mit einem
liebervoll zusammengestellten Frühstück

„UNTER DER WOCHÉ“

FRÜHSTÜCK AM TISCH

großes Frühstück

Kaffeespezialitäten oder Tee, Orangensaft, drei Brötchen,
drei Brotscheiben, Butter, Marmelade,
eine reichhaltige Wurst-, Fisch- und Käseauswahl und frisches Obst

24,50 € / Person

wahlweise mit Rührei

wahlweise mit einem gekochten Ei



VORSPEISEN

Pfifferlings-Creme Suppe

9,90 €

mit gebratenen Pfifferlingen und Trüffelschaum

wahlweise mit

Gebratener Riesengarnele im Pankomantel

+ 4,90€

Scheiben vom geräuchertem Lachs auf Kartoffelpuffer

16,90 €

mit einer Honig-Senf-Dill Sauce



HAUPTGANG

Gut Moorbecker Wildkräutersalat

15,90 €

mit Hausdressing, Paprika, Gurke, Kirschtomaten,
Pinienkernen und Kräutercroûtons

wahlweise mit

3 Riesengarnelen im Pankomantel

+ 9,90 €

Käse und Schinkenstreifen

+ 7,90 €

Räucherlachs und Honig-Senf-Dill Sauce

+ 9,90 €

Gebratenen Pfifferlingen

+ 9,90 €

Frische Pasta

24,90 €

mit gebratenen Pfifferlingen, Pfifferlingssauce,
Pinienkernen und Parmesan

(auch vegetarisch möglich)

wahlweise mit

Drei gebratenen Riesengarnelen im Pankomantel

+9,90€



HAUPTGANG

Wiener Schnitzel vom Kalb

29,90€

mit Bratkartoffeln, Wildkräutersalat
und Preiselbeeren

Duroc-Schweinekotelett

28,90€

(ca. 300g)

auf grünen Stangenspargel
mit getrockneten Tomaten und Bratkartoffeln

Gegrilltes Lachsfilet

29,90€

auf Flusskrebs-ZucchiniGemüse
und Basilikumpesto



FÜR DIE KLEINEN GÄSTE

Gebratene Fischstäbchen

8,90 €

mit Kartoffelpüree und Erbsen

Pasta Bolognese

8,90 €

wahlweise mit Parmesan

DESSERT

Mousse au Chocolat

9,90 €

mit frischen Beerenfrüchten, Fruchtspiegel
und Vanilleeis

Frisches Himbeersorbet

8,90 €

mit Prosecco



34,90€ p.P.

*Jede Woche anders.
Immer lecker.*

DEUTSCHES ABEND-BUFFET

Jeden Freitag und Samstag
ab 17.30 Uhr

Genießen Sie jede Woche neue, abwechslungsreiche Spezialitäten
aus der traditionellen deutschen Küche.

Unser Buffet bietet Ihnen liebevoll zubereitete Klassiker – von herzhaften
Braten über saisonale Beilagen bis hin zu köstlichen Desserts.



SÜSSE STUNDEN

Mittwoch bis Samstag ab 14.30 Uhr

Hausgemachte Torten- und Kuchenspezialitäten

Wir backen frisch für Euch und verzichten möglichst auf Zusatzstoffe. Unsere wechselnden und saisonalen Köstlichkeiten präsentieren wir Euch täglich in unserer Kühlvitrine.

variiert zwischen
4,80€ - 5,90€

+ Portion Schlagsahne 1,10 €

Waffeln (nur von Oktober bis Ostern)

- + Puderzucker
- + einer Kugel Eis 4,40 €
- + Früchten der Saison 6,30 €
- + Früchten der Saison 6,90 €
- und einer Kugel Eis 8,20 €

Unser Waffeleisen ist heiß von:
14.00 - 17.30 Uhr

Eisvariationen

- eine Kugel 2,10 €
- zwei Kugeln 4,20 €
- drei Kugeln 6,30 €
- + Portion Schlagsahne 1,10 €
- + verschiedene Streusel 0,60 €
- + Schokoladensauce 0,60 €

Eisvariationen:

Vanille, Erdbeer, Schokolade, Stracciatella,



KUCHEN UND TORTEN BUFFET

Jeden Sonntag von 14.30 Uhr - 17.30 Uhr

Verschiedene Torten und Schnitten, feinen Blechkuchen und leckere Cupcakes, frisch gebackene Waffeln mit heißen Kirschen, warmen Milchreis, Desserts im Weck Glas, Käse- & Wurstplatten mit frischem Brot dazu eine Kaffee- & Teeauswahl und erfrischende Getränke am Buffet.

14,90€ p.P.



HEISSGETRÄNKE

Kaffee

Kännchen Kaffee	5,30 €
Kännchen Kaffee, entkoffeiniert	5,30 €
Tasse Kaffee, entkoffeiniert	2,50 €
Espresso	3,20 €
Doppelter Espresso	4,90 €
Café Crème	3,20 €
Cappuccino	3,80 €
Milchkaffee	3,80 €
Latte Macchiato	4,90 €
Glas Trinkschokolade	4,90 €

Spezial

Heiße Zitrone im Glas	3,80 €
Ingwertee im Glas	3,80 €
Eiskaffee mit Sahne	5,30 €
Eisschokolade mit Sahne	5,30 €
Sanfter Engel mit Sahne	5,30 €
Erdbeer-Rhabarber Engel mit Sahne	5,90 €

Tee

Kännchen Tee	5,60 €
Darjeeling	
Friesenmischung	
Früchtetee	
Grüner Tee	
Kräutertee	
Rooibos Vanille	

frische Zitronenecken, Kandis
oder Teesahne reichen wir
gerne auf Wunsch dazu.



KALTGETRÄNKE

Erfrischendes

Mineralwasser	0,33l	0,75l
(still/wild)	2,90 €	5,90 €

	0,2l	0,35l
Coca-Cola	2,70 €	4,60 €
Coca-Cola zero	2,70 €	4,60 €
Coca-Cola light	2,70 €	4,60 €
Fanta	2,70 €	4,60 €
Sprite	2,70 €	4,60 €
Mezzo Mix	2,70 €	4,60 €
Tonic Water	3,50 €	
Ginger Ale	3,50 €	
Bitter Lemon	3,50 €	

	0,2l	0,35l
Orangensaft	3,50 €	4,90 €
Apfelsaft naturtrüb	3,50 €	4,90 €
Traubensaft	3,70 €	5,10 €
Sauerkirschnektar	3,70 €	5,10 €
Bananennektar	3,70 €	5,10 €
Rhabarbernektar	3,70 €	5,10 €
KiBa (Kirsch-Banane)	3,70 €	5,10 €

Aperitifs

	0,2l
Aperol-Spritz	8,90 €
Campari	7,90 €
mit Orange oder Soda	
Lillet Wild Berry	8,90 €
Lillet <u>alkoholfrei</u>	5,80 €
Hugo <u>alkoholfrei</u>	6,70 €

Bier vom Fass

	0,25l	0,40l
Ols Pilsener	3,70 €	4,90 €
Ols Radler	3,70 €	4,90 €
Moorbecker Bier	3,70 €	5,40 €
Moorbecker Radler	3,70 €	5,40 €

Bier aus der Flasche

Alkoholfreies Pils 0,33l	3,90 €
Hefeweizen 0,5l	5,90 €
Hefeweizen <u>alkoholfrei</u> , 0,5l	5,90 €

Unsere Säfte können auf Anfrage
gerne zu Schorlen verwandelt
werden.

SPIRITUOSEN, LIKÖRE UND BITTERE

	2cl		2cl
Alte Marille 41% vol	3,60 €	Sherry Pedro Ximenez 15% vol	3,60 €
Alte Williams-Christ Birne 41% vol	3,60 €	Linie Aquavit 40% vol	3,60 €
Wildkirsch Likör 16% vol	3,60 €	Malteser Aquavit 40% vol	2,80 €
Erdbeer-Rhabarber-Likör 41% vol	3,60 €	Ramazotti Halbbitter 30% vol	2,80 €
Himbeer Likör 20% vol	3,60 €	Amaretto Disaronno 28% vol	2,80 €
Kirsch Limes 16% vol	3,60 €	Rum 54% vol	2,80 €
Mango Limes 16% vol	3,60 €	Jägermeister 35% vol	2,50 €
Kaffee Liqueur 37,7% vol	3,60 €		
Kakao Liqueur 37,7% vol	3,60 €		
Rum Coconat 40% vol	3,60 €		
Salted Caramel Likör 17% vol	3,60 €		
Champagner Trüffel Likör 15% vol	3,60 €		
Baileys Irish Cream 17% vol	3,20 €		
Eierlikör* 16% vol	3,20 €		
Schokoladenlikör* 17% vol	3,20 €		
<i>*aus der Gutsküche</i>			
Hubertus bunt	2,50 €		

Bei Fragen zu unseren
Allergenen und Zusatzstoffen
wende Dich gerne an Deine
Servicekraft.

Zusatzstoffe und Allergene:

- 1 Koffein
- 2 Farbstoffe
- 3 Säuerungsmittel
- 4 Chininhaltig
- 5 Antioxidationsmittel
- 6 Konservierungsstoffe
- 7 Nititpöckelsalz
- 8 Geschmacksverstärker
- 9 Phosphat
- 10 Milcheiweiß
- 11 Taurin
- 12 Süßungsmittel
- 13 Geschwefelt
- 14 Geschwärzt
- 15 Gewachst
- A Gluten
- B Lupinen
- C Laktose
- D Eier
- E Soja
- F Sesam
- G Erdnüsse
- H Schalenfrüchte
- I Sellerie
- J Senf
- K Sulfite
- L Fisch
- M Krebstiere
- N Weichtiere