

Gutshotel

Groß Breesen

1. Bücherhotel Deutschlands



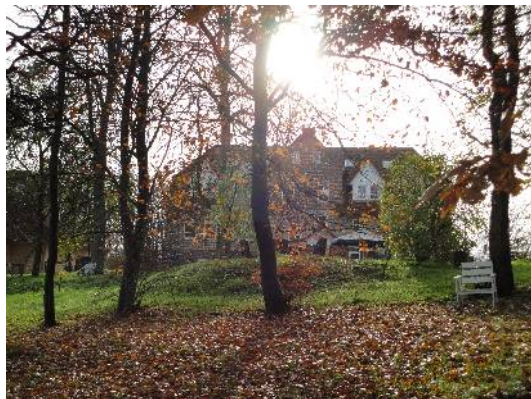
Vorspeisen

Schon gewusst?

Die Vorspeise ist der erste und einführende Gang einer ausgedehnten Mahlzeit. Sie soll den Appetit anregen und den größten Hunger dämpfen. Der Begriff Vorspeise kommt aus der klassischen Speisenfolge und wird zwischen warm und kalt unterschieden. Im klassischen Menü wird die kalte Vorspeise als erster Gang gereicht, die warme Vorspeise stellt das Bindeglied zwischen Suppe und Fisch- bzw. Hauptgang dar.

Vorspeisen

Gebackener Fetakäse an Tomate und Olive, dazu Toast mit kleiner Salatgarnitur	7,80 €
Hecht in Aspik auf gelbem Linsensalat mit einer Joghurt-Kräutersauce, dazu frisches Baguette	7,20 €
Bunte Blattsalate mit karamellisierten Walnüssen und Orange	4,10 €



Fünf Köpfe bringen einen guten Salat zustande:

Ein Geizhals, der den Essig träufelt,
ein Verschwender, der das Öl gibt,
ein Weiser, der die Kräuter sammelt,
ein Narr, der sie durcheinander rüttelt,
ein Künstler, der den Salat serviert.

Jean Anthelme Brillat-Savarin

Gutshotel

Groß Breesen

1. Bücherhotel Deutschlands



Mit

Suppen und Eintöpfen

träumen wir uns in die Welt der Märchen:



Allerleirauh...

...Als sie nun in die Küche kam und an ihre Arbeit gehen und die Asche zusammenkehren wollte, sprach der Koch: „Lass es gut sein bis morgen und koche mir da eine Suppe für den König, ich will auch einmal ein bisschen oben zugucken; aber lass mir kein Haar hineinfallen, sonst kriegst du in Zukunft nichts mehr zu essen.“

Da ging der Koch fort, und Allerleirauh kochte die Suppe für den König und kochte eine Brotsuppe, so gut es konnte, und wie sie fertig war, holte es in dem Ställchen seinen goldenen Ring und legte ihn in die Schüssel, in welcher die Suppe angerichtet ward. Als der Tanz zu Ende war, ließ sich der König die Suppe bringen und aß sie, und sie schmeckte ihm so gut, dass er meinte, niemals eine bessere Suppe gegessen zu haben...

Suppen

Kastaniensuppe mit einem Hauch von Zimt	4,50 €
Möhren-Orangen-Süppchen	3,20 €
Rinderkraftbrühe mit Fleischklößchen und Gemüsestreifen	4,20 €

Gutshotel

Groß Breesen

1. Bücherhotel Deutschlands



Für den kleinen Hunger

Brotzeiteller: Wurst, Schinken*, Käse, Tomate, Gurke, Butter und Brotauswahl	6,80 €
Bauernfrühstück mit Salatgarnitur	8,50 €
Kleines Schweinerückensteak mit Rahmpilzen auf Toast, mit Käse überbacken	7,60 €
Strammer Max* mit Salatgarnitur	6,40 €
Gemüseplatte mit Weißweinsauce und Käse überbacken, dazu Salzkartoffeln	8,90 €
Hausgemachtes Würzfleisch mit Toastecken	4,80 €

*enthält Nitrit



Gutshotel

Groß Breesen

1. Bücherhotel Deutschlands



Fisch und Vegetarisch

Der Mensch spricht von „seiner“ Erde. Dabei ist die Oberfläche der Erdkugel zu sieben Zehnteln von Wasser bedeckt, dem Lebensraum der Fische. Sie sind nicht nur viel zahlreicher als der Mensch, sondern waren auch viel früher da als er: vor 360 oder 400 Millionen Jahren, als an den Menschen noch lange nicht zu denken war.

Die Fische und sonstigen Wasserbewohner, Herrscher über eine Welt aus mehr als 1,4 Milliarden Kubikkilometer Wasser, sind zu einem großen Teil noch immer unbekannte Wesen. Erst vor etwa 200 Jahren begann eine systematische Meeresforschung, und ebenso jung ist das Verfahren, lebende Fische in Aquarien zu halten und sie zu beobachten, sich an ihnen zu erfreuen.

Als Nahrung hat der Mensch den Fisch in der Jungsteinzeit entdeckt. Damals wie auch heute ist er ein wichtiger Eiweißlieferant und trägt entscheidend zur Jodversorgung bei.

Fische sind nicht nur lecker, sie versorgen den Körper obendrein mit wichtigen Nährstoffen wie Eiweiß, Vitamine und Mineralstoffe. Die Fettsäuren im Fisch sind gut für Herz, Gehirn und Immunsystem.

Gebratenes Zanderfilet auf Fenchel-Kirsch-Tomatengemüse an Pastinakenkräuter-Püree	13,50 €
Bandnudeln mit Lachs und Spinat	9,50 €
Rosenkohl-Gratin mit Kräutersauce und Salzkartoffeln	8,50 €



Gutshotel

Groß Breesen

1. Bücherhotel Deutschlands



Fleisch

Rumpsteak (220g) mit gedünsteten Zwiebelringen, dazu grüne Bohnen und Bratkartoffeln	16,50 €
Geschmorter Rinderbraten mit Rosenkohl und Mandelbällchen	10,90 €
Gebratene Hähnchenbrust, gefüllt mit Maronen auf Rahmspitzkohl und Herzoginkartoffeln	9,50 €
Hamburger Schnitzel, wahlweise mit Pommes oder Bratkartoffeln und Salat	9,80 €



Im Topf zwei kleine Gurken lagen.
Da hörte ich die eine fragen:
„Warum, Gefährtin, sind wir sauer?
Erklär mir diesen Fakt genauer!“
Drauf sprach die andre tief bewegt:
„Na ja, man hat uns reingelegt.“

Dieter Lietz

Gutshotel

Groß Breesen



1. Bücherhotel Deutschlands

Spezialitäten des Hauses

Kross gebratene halbe Ente ohne Knochen an Pflaumensoße, dazu Apfelrotkraut und Böhmisches Knödel 14,70 €

Medaillons vom Wildschwein aus dem Belliner Wald in einer Haselnußpanade an Steckrübengemüse, dazu gekräuterte Kartoffeln 14,80 €



Die Literatur ist die angenehmste Art,
das Leben zu ignorieren.

Fernando Pessoa

Gutshotel

Groß Breesen

1. Bücherhotel Deutschlands



Das *Dessert*

*ist der Garten,
in dem die letzte Rose blüht.*

Bernard Ravet

Dessert

Gemischtes Eis mit Sahne	4,20 €
Eis und heiß mit Pflaumen-Zimt Kompott	4,90 €
Weihnachtlicher Eisbecher mit Schlagsahne und Krokant	4,60 €
Lebkuchentiramisu	4,50 €
Apfel-Zimt-Parfait auf einem Glühwein-Heidelbeer-Spiegel	3,60 €

Spezialität des Hauses

Gebackenes Eis in einer Kokos-Mandelhülle auf Fruchtsoße mit frischen Früchten	6,80 €
--	--------

** enthält Farbstoff Beta Carotin

