



*„Zukünftig wird es nicht mehr darauf ankommen,
daß wir überall hinfahren können,
sondern ob es sich noch lohnt,
dort anzukommen.“
Hermann Hesse*

Seitdem wir 1998 im September das Bücherhotel mit seinem Restaurant
„Das Gewölbe“

eröffneten, ist unsere Liebe zu diesem Ort stetig gewachsen.
Unser Gefühl des Glücks ist etwas, was wir mit Beständigkeit,
Vision und Bodenhaftigkeit, mit Ehrgeiz und Leidenschaft
selbst täglich neu schaffen.

Unsere wundervollen Mitarbeiter und Ihr, die Ihr diese Speisekarte
gerade lest, vervollkommnet dieses Glück.

Vielleicht inspirieren Euch unsere Angebote
und rufen Euch in Erinnerung, wie das Leben eigentlich sein sollte –
voller Staunen, Freude, unerschöpflicher Liebe und einem Lächeln.

Seit nunmehr 23 Jahren erleben wir hier im Gutshotel gemeinsam
interessante Lesungen, thematische Wochenenden,
kulinarische Reisen durch die Welt der Bücher,
kreative Auszeiten, literarische Touren und fröhliche Gespräche.

Genuß braucht Zeit.

Wir kochen frisch und sehr gerne regional.

In allen Bereichen unseres Hotels arbeiten überaus talentierte Menschen,
die im Dienste unserer Gäste jeden Tag Wunder vollbringen.
Eure Begeisterung und schöpferischen Kommentare, Eure Ermutigungen
und
wohlwollenden Kritiken sind unsere frische Quelle der Inspiration und
Kraft.

Danke, daß Ihr stets Vertrauen in uns habt und an unseren Traum glaubt.

Conny und Torsten Brock mit der gesamten liebevollen Gutshotelfamilie

Vorspeisen

Bunter Salatteller mit Croutons und Bines Dressing	6,90 €
dazu schmecken: - marinierte Fetawürfel	2,30 €
Karamellierte Rote Bete mit gebackenem Ziegenkäse, auf Feldsalat angerichtet	7,90 €
Röschen vom Räucherlachs mit Algensalat auf einem Reibekuchenplätzchen	8,90 €
Hausgemachtes Würzfleisch mit Käse überbacken, dazu Toastecken	8,40 €

*>> Als Vorspeise bei Gesellschaften, die rasch in Stimmung kommen sollen,
 hat sich ein auflockernder kleiner Klatsch bewährt.
 Er sichert im Handumdrehen die Solidarität der Anwesenden. << sigmund graff*

Zu unseren Vorspeisen und Suppen reichen wir
 ofenfrisches Baguette oder hausgebackenes Brot.

Suppen

Pikante Fischsuppe mit Tomate und Knoblauch	6,90 €
Süppchen des Tages	6,00 €
Eintopf des Tages	7,00 €

*>> Willst du 'ne Suppe? << - >> Ey, man, wir haben 2022! <<
 >> Ok, willst'n warmen Spicy Gemüse-Smoothie? <<*

Fisch

Forelle Müllerin	16,90 €
Frisch aus der Lohmener Fischerei, serviert mit Petersilienkartoffeln und zerlassener Zitronenbutter	
Zanderfilet auf der Haut gebraten, dazu Mandelspinat und gebräunte Kartoffelecken	18,20 €

>>Sag mal, ist der Fisch immer so nervig?<< - >>Ja, er ist ein Stör.<<

Vegetarisch

Junge Drillinge	11,80 €
Junge Kartoffeln mit Kräuterquark und Leinöl, dazu eine Salatbeilage	
Kleines Kräuteromelette	10,80 €
gefüllt mit Feta und Oliven, dazu hausgemachtes Olivenpesto und eine kleine Salatbeilage	
Gemüseplatte	12,90 €
mit Weißweinsosse und Käse gratiniert mit Salzkartoffeln	
Gemüsebällchen	12,50 €
auf Reis mit würzigem Ratatouille	

Gerne bereiten wir diese Gerichte auch vegan zu!

*>>Tausendmal habe ich in meiner Herzensfreude gelacht über die Menschen,
die sich einbilden, ein erhabener Geist könne unmöglich wissen,
wie man ein Gemüse bereitet. Diotima konnte wohl zur rechten Zeit recht
herzhaft von dem Feuerherde sprechen, und es ist gewiß nichts edler als ein
edles Mädchen, das die wohltätige Flamme besorgt und, ähnlich der Natur,
die herzerfreuende Speise bereitet.<< Friedrich Hölderlin*

Fleisch

>> Alles Zukunferraten ist wie gemalter Braten. << Joachim Ringelnatz

Bärlauchschnitzel 17,90 €
 Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Bärlauch und Käse gefüllt,
 dazu Bratkartoffeln und Gurkensalat

Hamburger Schnitzel 16,90 €
 Paniertes Schnitzel vom Schwein mit einem Spiegelei,
 dazu Pommes Frites oder Bratkartoffeln, und Rohkostsalat

Herzhaft gefüllte Rinderroulade 19,40 €
 mit Blumenkohl und Salzkartoffeln

Aus den umliegenden Wäldern:

Sauerbraten vom Wildschwein in Wacholder geschmort, 19,30 €
 dazu Butterbohnen und Petersilienkartoffeln

Deftige Wildbuletten 17,90 €
 mit Marktgemüse und buttrigem Kartoffelstampf

Hausmannskost:

Ingos Sauerfleisch 14,70 €
 mit Bratkartoffeln und hausgemachter Remoulade

Bauernfrühstück mit Salatbeilage und Gewürzgurke 12,30 €
 ...gerne auch vegetarisch!

*>> Wenn prahlerische Piraten pikanten Piratenbraten braten,
wird pikanter Piratenbraten von prahlerischen Piraten gebraten. <<*

Dessert – der geliebte i-Punkt

Bines Überraschungsdessert 6,50 €
Immer köstlich, immer ein Gaumen- und ein Augenschmaus

Eis und Heiß, 7,80 €
 das ist Vorfreude auf 3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren
 und Sahne

Früchteeisbecher 7,80 €
 je eine Kugel Vanille-, Erdbeer- und Schokoeis
 mit frischen Früchten und Sahne

Schwedeneisbecher 7,80 €
 3 Kugeln Vanilleeis mit Apfelmus und Eierlikör, dazu Sahne

Life is short. Eat Dessert first!

Süße Spezialität des Hauses

Gebackenes Eis 7,20 €
 Vanilleeis in einer warmen Kokos-Mandelhülle auf beeriger Grütze,
 garniert mit frischen Früchten

Unsere Eissorten je Kugel – 2,00 €

Vanille
 Schokolade
 Erdbeer

Sorbet je Kugel – 2,30 €

>> Für mich bitte kein Dessert, ich muss auf meinen Bauch aufpassen. <<
>> Meinst du nicht, er ist groß genug, um auf sich selbst aufzupassen? <<