

Herzlich Willkommen auf Gut Darß

Hier in Born, auf der Halbinsel Fischland-Darß-Zingst betreibt das Gut Darß seit über zwei Jahrzehnten ökologische Landwirtschaft.

Unsere Rinder und Kälber, Schafe und Lämmer, Wasserbüffel, Burenziegen

und Bienen gehören zum Gutshof, ebenso wie die Pferde des hofeigenen, kleinen Gestüts.

Die Hälfte der landwirtschaftlich genutzten Flächen liegt im weitgehend unberührten Nationalpark Vorpommersche Boddenlandschaft.

Bereits 1990 wurde der Betrieb nach Bio-Kriterien umgestellt und ist einer der größten und modernsten Mutterkuhbetriebe Europas. Das Kerngeschäft von

Gut Darß liegt in der Bio-Rindfleisch Vermarktung vom Kalb bis zum Bullen.

Die Tiere weiden während der Sommermonate in der Weite der küstennahen

Felder und Wiesen und tragen somit aktiv zur Landschaftspflege bei.

Dem Versprechen einer artgerechten Tierhaltung im Einklang mit Naturschutz

und Landschaftspflege im Nationalpark jederzeit nachzukommen, ist das Credo

von Gut Darß.

Gute Luft, viel Licht, reichlich Bewegung und gutes Futter sind die Garantie für gute Qualität.

Hier in unserer GUTSKÜCHE bereiten wir unsere hofeigenen Produkte – frisch für Sie zu. Genießen Sie beste Bio-Qualität, schmackhaft zubereitet.

Für zu Hause empfehlen wir einen Abstecher in den HOF LADEN, ob Honig von den eigenen Bienenvölkern, Kalbsbratwurst, Dry-Aged-Bio-Rindfleisch,

von uns für Sie gekochtes Gulasch, Bullenbräu, Gin oder Heugeist von unseren Wildblumenwiesen, wir beraten Sie gerne.

Und wenn es Ihnen so gut bei uns gefällt, dass Sie gar nicht mehr weg wollen –

dann haben wir eine gute Nachricht für Sie. Buchen Sie doch einfach eine der

nahegelegenen, wunderschönen Ferienwohnungen.

Jetzt wünschen wir Ihnen aber erst einmal einen guten Appetit.

Genießen Sie Ihre Zeit in der GUTSKÜCHE.

Ihr Team der Gutsküche

KLEINE SPEISEN & SALATE

Auswahl von knackigen Blattsalaten	9,90 €
..... mit sautierten Pilzen	12,90 €
..... mit Trauben und Nüssen	13,90 €
..... mit gebratenen Streifen vom Bio Rind	14,90 €

wahlweise mit unserem Hausdressing, Sanddorn-Dressing oder Balsamico-Dressing

Chili vom Bio Wasserbüffel mit Baguette	12,90 €
--	---------

Currywurst vom Bio Rind ...	
..... mit Baguette	10,90 €
.....mit Pommes frites	13,90 €

Spaghetti mit Bolognese vom Bio Kalb und Grana Padano	14,90 €
--	---------

Spaghetti mit Pilzen in Rahm	13,90 €
------------------------------	---------

GERICHTE AUS DER GUTSKÜCHE

Wiener Schnitzel "Klassisch" vom Bio Kalb mit Zitrone, Preiselbeeren, Pommes frites und Salatgarnitur	24,90 €
--	---------

Pikantes Gulasch vom Bio Rind mit Sauerrahmstampf und kleinem Salat	16,90 €
--	---------

Geschmorte Ochsenbacke in Burgundersauce mit Rotkohl und Rosmarin Kartoffeln	17,90 €
---	---------

Gebratene Leber vom Bio Wasserbüffel mit sautierten Äpfeln , Schmorzwiebeln und Kartoffelpüree	16,90 €
---	---------

1/2 Holsteiner Ente aus dem Ofen mit Rotkohl und Kartoffelklößen	23,90 €
---	---------

Grünkohl mit Kasseler und Rinder-Kohlwurst Bratkartoffeln und Senf	15,90 €
---	---------

BURGER & STEAK

Büffel-Burger Patty vom Bio Wasserbüffel, Birnenschutney, Burgersauce, Kürbiskerne	17,90 €
Wild-Burger Patty vom Darsser Wild, Pilze, Zwiebelmarmelade, Sanddornsauce	17,90 €
Rinder-Burger Patty vom Bio Rind, Schmorzwiebeln, Tomatensalsa, Burgersauce, Piment d'Eslette	16,90 €
Cheeseburger Patty vom Bio Rind, Cheddar Käse, Röstzwiebeln, Burgersauce, Gurke	17,90 €
Veggi-Burger Patty vegetarisch, Mozzarella, Tomate, Salat, Pesto	15,90 €
Doppelt Fleisch	5,90 €
Rumpsteak vom Bio Rind 250g mit Kräuterbutter und Salatgarnitur	24,90 €

Beilagen

Pommes frites	3,90 €
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	4,90 €
Rosmarinkartoffeln	4,90 €
Schmorzwiebeln	3,90 €
Pfeffer-Cognac-Sauce	3,90 €

Die Beilagen sind nur in Verbindung mit einem Fleischgericht oder Burger bestellbar.

AUS UNSERER HOFDESTILLE

Gin vom Gut Darss	2cl	3,50	4cl	6,00 €
Gin Tonic vom Gut Darss			4cl	7,90 €
Heugeist vom Gut Darss	2cl	3,50	4cl	6,00 €

LAGERBIER NACH HOFEIGENEN REZEPTEN GEBRAUT

UNSER Bullenbräu	0.30l	2,80	0.50l	4,50 €
UNSER PILS	0.30l	2,80	0.50l	4,50 €
Radler	0.30l	2,80	0.50l	4,50 €

BIERE

Bitburger alkoholfrei	Flasche		0.33l	2,80 €
Benediktiner Weissbier	Flasche		0.50l	4,80 €
Benediktiner Weissbier, alkoholfrei	Flasche		0.50l	4,80 €

SCHAUMWEINE

	Glas		Flasche	
Fürst von Metternich	0.10l	5,50	0.75l	32,90 €
Prosecco	0.10l	4,50	0.75l	26,90 €

WEINE

Bio Chardonnay exotisches Fruchtaroma	0.20l	6,50	1.0l	28,90 €
Bio Müller Thurgau Qualitätswein Rheinhessen, lieblich	0.20l	6,50	1.0l	28,90 €
Bio Riesling Qualitätswein Rheinhessen Pfirsich, Apfel, leichte Zitrusnote	0.20l	6,90	1.0l	29,90 €
Bio Dornfelder Rosé Qualitätswein Rheinhessen, halbtrocken herrliche Fruchtaromen roter Beeren	0.20l	6,50	1.0l	28,90 €
Bio Dornfelder Rot Qualitätswein Rheinhessen Aromen von Schattenmorellen, Brombeeren, Zimt und Schokolade, würzig und kräftig	0.20l	6,50	1.0l	28,90 €
Bio Becco Montepulciano DOC Italien, angenehm fruchtig	0.20l	6,90	1.0l	29,90 €

SPRITZIGE DRINKS

Bodden Bowle Holunder & Rhabarber	0.20l	5,50 €
Aperol Spritz		6,50 €

SPIRITUOSEN

Ramazotti	2cl	2,20 €
Mann un Frau Kümmel	2cl	2,20 €
Williamsbirne	2cl	3,50 €

SOFTDRINKS

Mineralwasser Classic oder Naturell, Flasche	0.25l	2,20	0.75l	5,90 €
Coca-Cola, Zero, Fanta, Sprite	0.20l	2,50	0.40l	4,00 €
Apfelsaft, Orangensaft, KiBa	0.20l	2,80	0.40l	4,40 €
Saftschorle	0.20l	2,50	0.40l	4,00 €
Sanddornschorle	0.20l	3,00	0.40l	5,90 €
PROVIANT Zitrone, Apfelschorle, Rhabarber, Flasche			0.33l	3,90 €
Ginger Ale, Tonic, Bitter Lemon, Flasche			0.25l	2,90 €
Sanddornsafft	0.20l	3,50	0.40l	6,90 €

HEISSE GETRÄNKE

Schwarztee, Grüntee, Pfefferminztee	2,50 €
Früchtetee, Roibusch Tee	2,50 €
Filterkaffee	2,50 €
Café Crema, Espresso	2,80 €
Cappuccino	3,20 €
Milchkaffee	3,20 €
Latte Macchiato	3,50 €
Heisse Schokolade dunkel oder hell	3,20 €
Heisser Sanddornsafft	3,50 €

HEISSE GETRÄNKE MIT SCHUSS

Grog	5,90 €
Tee mit Rum	5,90 €
Milchkaffee mit Baileys	4,90 €

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer

DE-ÖKO-034

Bei Unverträglichkeiten und Allergien wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

Allergene

1 glutenhaltiges Getreide - 2 Krebstiere - 3 Eier - 4 Fisch - 5 Erdnüsse - 6 Soja - 7 Milch
8 Schalenfrüchte - 9 Sellerie - 10 Senf - 11 Sesam - 12 Schwefeldioxid - 13 Lupinen - 14 Weichtiere

Zusatzstoffe

A Farbstoff - B Konservierungsstoffe - C Antioxidationsmittel - D Geschmacksverstärker
E Koffeinhaltig - F Säuerungsmittel - G Chininhaltig - H Phosphat