Erlebnis
Gutsküche

Gut Darß
Landschaftspflegebetrieb im Nationalpark Vorpommersche Boddenlandschaft

Herzlich Willkommen

Unsere Bio-Rinder wissen, wie
gut Bio-Qualität schmeckt!

Wir wünschen Ihnen eine schöne
Zeit auf unserem Hof und
einen guten Appetit!

Ihr Team der Gutsküche

www.gut-darss.de ÖKO-Kontrollstelle: DE-ÖKO-034

Wir stellen uns vor

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 Fläche liegt im weitgehend unberührtem 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-Rindfleischvermarktung 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 vom 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 beste BIO-Qualität, schmackhaft zubereitet. Für Zuhause empfehlen wir einen Abstecher in den HOFLADEN. Ob Honig, von den eigenen Bienenvölkern, Büffel Salami, Bio-Rindfleisch, hauseigener Gin oder Heugeist von unseren Wildblumenwiesen, wir beraten Sie gern.

Und wenn es Ihnen so gut bei uns gefällt, dass Sie gar nicht mehr weg wollen - da haben wir eine gute Nachricht für Sie.
Buchen Sie doch einfach eine unserer nahegelegenen, wunderschönen Ferienwohnungen.

Erlebnis Gutsküche

Salate

Auswahl von knackigen Blattsalaten[1,6,7]

- natur 12,90 Euro
- mit gebratenen Champignons 13,90 Euro
- mit gebratenen Streifen vom Bio Rind 15,90 Euro

Wahlweise mit Hausdressing (Balsamico) oder Sanddorndressing

Kleine Speisen

Kesselgulasch vom Bio Rind (1,10) 15,90 Euro

Feine Champignoncremesuppe (7,9) 5,90 Euro

Ofenkartoffel mit frischer Salatbeilage

- mit Sour Cream (3,6,7,9,10,B,C,D) 12,90 Euro
- mit gebratenen Streifen vom Bio Rind 15,90 Euro
- mit gebratenen Champignons 14,90 Euro

Erlebnis
Gutsküche

Gerichte aus der Gutsküche

Sparerips vom Bio Rind (A,B,D,E) 23,90 Euro
mit BBQ Sauce und Krautsalat

Currywurst vom Bio Rind (1,7,10,B,C) 13,90 Euro
Schmackhafte Currywurst vom Bio Rind
mit Pommes Frites

Ragout vom Bio Wasserbüffel (1,7,10) 21,90 Euro
mit Kartoffelstampf und Speckbohnen

selbstgemachte Sülze vom Darßer Wild (7, F) 16,90 Euro
mit Bratkartoffeln und Hausfrauensoße

Wiener Schnitzel "klassisch" vom Bio Kalb (1,3,7,B,) 27,90 Euro
mit Preiselbeeren, Pommes Frites und Salatgarnitur

Spaghetti Bolognese vom Bio Rind (1,9,A) 16,90 Euro

Erlebnis
Gutsküche

Für die Fleischlosen

Veggie Burger(1,6,7,10,11,C) 16,90 Euro
Vegetarisches Patty mit Pesto des Hauses, knackigem Salat, Mozzarella, Krautsalat, Tomate und roten Zwiebeln

Vegane Quinoa Pfanne(5,7,8,10,11,15,C) 15,90 Euro
mit Tomaten, Paprika, Mais und Zwiebeln

Beilagen

Pommes Frites[1]	4,90 Euro
Süßkartoffelpommes	5,90 Euro
Rosmarinkartoffeln	5,90 Euro

Erlebnis
Gutsküche

Burger des Hofes

„Büffel" Burger 18,90 Euro

mit Patty von unseren Bio-Wasserbüffeln (150g), Mango-Curry Soße, frischem Salat, knusprig gebratenem Bacon, Zwiebel-Pflaumen Marmelade, Krautsalat (1,6,7,10,11,12,C,D)

„Gut Darß" Burger 18,90 Euro

mit Patty von unseren Bio-Rindern (150g), Mango-Curry Soße, frischem Salat, Cheddar, knusprig gebratenem Bacon, Tomate, Gurke, Roten Zwiebeln, dazu Krautsalat (1,6,7,10,11,C,D)

BBQ Onion Ring Burger 19,50 Euro

mit Patty von unseren Bio-Rindern (150g) mit BBQ Soße, Cheddar, knusprig gebratenem Bacon und gebackenen Zwiebelringen, dazu Krautsalat (1,6,7,10,11,C,D)

Alle Burger sind auch als Double Beef erhältlich, zzgl. 5,90 Euro

Erlebnis
Gutsküche

Gut Darß

Süßer Gutsschmaus

Gutsherrenbecher (Schwedenbecher)
3 Kugeln Vanilleeis, Apfelmus, Sahne, Eierlikör und Schokoladenraspeln(3,7,A,B,C,D,F)
6,80 Euro

Schokoladen Kuh
2 Kugeln Schokoladeneis, 1 Kugel Vanilleeis, Sahne, Schokoladenraspel und – Sauce(3,7,A,B,C,D,F)
6,80 Euro

Kugeleis
verschiedene Sorten(3,7,A,B,C,D,F)
1,50 Euro

Guts–Päuschen
Ein Stück Kuchen und ein Tasse Kaffee(3,7,A,B,C,D,F)
5,00 Euro

Kuchen nach Angebot(3,7,A,B,C,D,F)
Stück 2,60 Euro

Erlebnis
Gutsküche

Aperitif

Aperol Spritz 0,03l — 6,50 Euro
Prosecco, Aperol, Tonic(A,B,D,G)

Sanddorn Spritz 0,03l — 6,50 Euro
Prosecco, Sanddornlikör, Tonic(A,B,D,G)

Wildberry Lillet 0,03l — 6,50 Euro
Lillet, Prosecco, Beeren(A,B,D,G)

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser	0,25l /0,75l	2,20/5,90 Euro
still oder sprudelnd		
Coca-Cola, Zero, Fanta, Sprite (A,B,D,E,F),(A,B,D,E,F), (A,B,D,F),	0,2l / 0,4l	2,50/4,00 Euro
Apfelsaft, Orangensaft, KiBa(D,F)	0,2l / 0,4l	2,80/4,40 Euro
Saftschorle	0,2l / 0,4l	2,50/4,00 Euro
Bionade versch. Sorten	0,33l	3,90 Euro
Sanddornsaft	0,2l / 0,4l	3,50/6,90 Euro
Sanddornschorle	0,2l / 0,4l	3,00/5,90 Euro
Ginger Ale, Tonic, Bitter Lemon(D,F,G)	0,25l	2,90 Euro

Erlebnis
Gutsküche

Gebraut nach hofeigener Rezeptur

Bullenbräu 0,3l / 0,5l	2,80 Euro / 4,50 Euro
UNSER Pils 0,3l / 0,5l	2,80 Euro / 4,50 Euro
Radler 0,3l / 0,5l	2,80 Euro / 4,50 Euro

weitere Biere

Bitburger alkoholfrei, Flasche 0,33l	2,80 Euro
Benedikter Weißbier 0,5l	4,80 Euro
Benedikter Weißbier, alkoholfrei 0,5l	4,80 Euro

Erlebnis
Gutsküche

Weine

Bio Chardonnay 0,20l	6,50 Euro
exotisches Fruchtaroma /Flasche 1,0l	28,90 Euro
Bio Müller–Thurgau 0,20l	6,50 Euro
Qualitätswein Rheinhessen, lieblich /Flasche 1,0l	28,90 Euro
Bio Riesling 0,20l	6,50 Euro
Pfirsich, Apfel leichte Zitrusnote / Flasche1,0l	28,90 Euro
Bio Dornfelder Rosé 0,20l	6,50 Euro
Aromen roter Beeren, halbtrocken / Flasche 1,0l	28,90 Euro
Bio Dornfelder Rot 0,20l	6,50 Euro
aromatisch würzig und kräftig / Flasche 1,0l	28,90 Euro
Bio Becco Montepulciano 0,20l	6,90 Euro
DOC Italien, angenehm fruchtig / Flasche 1,0l	29,90 Euro

Schaumweine

Fürst von Metternich 0,10l	5,50 Euro
Flasche 0,75l	32,90 Euro
Prosecco 0,10l	4,50 Euro
Flasche 0,75l	26,90 Euro

Erlebnis
Gutsküche

Aus unserer Hofdistille

Gin vom Gut Darß 2cl / 4cl	3,50 Euro / 6,00 Euro
Gin Tonic vom Gut Darß 4cl	7,90 Euro
Heugeist vom Gut Darß 2cl / 4cl	3,50 Euro / 6,00 Euro

Spirituosen

Amaro Averna 2cl (ital. Kräuterlikör)	2,20 Euro
Mann un Fru Kümmel 2cl sanfter Kümmellikör	2,20 Euro
Williamsbirne 2cl fruchtiger Edelbrandt	3,50 Euro
Darßer Tropfen 2cl frischer und harmonischer Kräuterlikör vom Darß	3,50 Euro

Erlebnis
Gutsküche

Gut Darß

Heiße Getränke

Tee	2,50 Euro
(Schwarztee, Grüntee, Pfefferminztee, Früchtetee, Roibusch Tee)	
Filterkaffee	2,50 Euro
Café Crema, Espresso	2,80 Euro
Cappuccino(7,E)	3,20 Euro
Milchkaffee(7,E)	3,20 Euro
Latte Macchiato(7,E)	3,50 Euro
Heiße Schokolade dunkel oder hell (7)	3,20 Euro
Heißer Sanddornsaft	3,50 Euro

Heiße Getränke mit Schuss

Grog	5,90 Euro
Tee mit Rum	5,90 Euro
Milchkafee mit Baileys(7,E)	4,90 Euro

Liebe Gäste trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden. Soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie bitte bei unserem Team.

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 - 15 Nuss Mix, Haselnüsse, Kürbiskerne, Walnüsse
A Farbstoff - B Konservierungsstoffe - C Antioxidationsmittel - D Geschmacksverstärker
E Koffeinhaltig - F Säuerungsmittel - G Chininhaltig - H Phosphat

www.gut-darss.de ÖKO-Kontrollstelle: DE-ÖKO-034