



Erlebnis Gutsküche



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



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 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 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

- Natur 12,90 Euro
- mit gebratenen Champignons 13,90 Euro
- mit gebratenen Streifen vom Bio Rind 16,90 Euro

Wahlweise mit Balsamico-, Sanddorn- oder Joghurtdressing

für den schnellen Hunger

Kesselgulasch vom Bio-Rind 15,90 Euro

Gutspfanne vom Bio-Rind 15,90 Euro

geschmortes Hackfleisch mit Weißen-
und Kidneybohnen, Bacon und Ciabatta

Ofenkartoffel mit frischer Salatbeilage

- mit Sour Cream 12,90 Euro
- mit gebratenen Streifen vom Bio-Rind 16,90 Euro
- mit gebratenen Champignons 14,90 Euro





Erlebnis Gutsküche

Gerichte aus der Gutsküche

Sparerips vom Bio-Rind 23,90 Euro
mit BBQ Sauce und Krautsalat

Geschmorte Backe vom Bio-Wasserbüffel 25,90 Euro
mit Rostzwiebel-Kartoffelstampf und Wurzelgemüse

Ragout vom Bio-Wasserbüffel 23,90 Euro
mit Kartoffelstampf und Speckbohnen

Gebratenen Leber vom Bio-Rind 21,90 Euro
mit Apfel-Zwiebelgemüse und Kartoffelstampf

Bio-Rindercurrywurst 13,90 Euro
mit Pommes und Krautsalat

Für die Fleischlosen

Veggie-Burger 16,90 Euro
Vegetarischer Patty mit Pesto des Hauses,
knackigem Salat, Mozzarella, Krautsalat,
Tomate und roten Zwiebeln

Veganes Chili sin Carne 12,90 Euro
mit Ciabatta



Erlebnis Gutsküche

Steaks vom Bio-Rind

Filet vom Bio-Rind

39,90 Euro

mit Peffersauce, Grillgemüse & Kartoffelwedges

Entrecôte vom Bio-Rind ca. 300g

29,90 Euro

Dreierlei Dip's, konfierte Tomate und Knoblauchbrot

Rumpsteak vom Bio-Rind

29,90 Euro

mit gerbratene Pilzen, Pommes & Salat

Beilagen zur Auswahl

Pommes Frites

Süßkartoffelpommes

Kartoffelstampf

+1 Euro

"Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, sowie über kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe, erhalten Sie auf Anfrage bei unserem Servicepersonal oder in einer separaten Allergenkarte."



Burger des Hofes

“Büffel-Burger”

18,90 Euro

mit Patty von unseren Bio-Wasserbüffeln (150g), Burger Sauce, frischem Salat, Tomate, Mozzarella und Krautsalat

“Gut Darß-Burger”

17,90 Euro

mit Patty von unseren Bio-Rindern (150g), Burger Sauce, frischem Salat, Tomate, Gurke, roten Zwiebeln, dazu Krautsalat

“BBQ-Burger”

19,50 Euro

mit Patty von unseren Bio-Rindern (150g) mit BBQ-Sauce, Cheddar, knusprig gebratenem Bacon und gebackenen Zwiebelringen, dazu Krautsalat

“Pulled Beef Burger”

19,50 Euro

mit Altbier marinade, frischen Salat, Gurke, Chilimayo und Coleslawsalat

Alle Burger werden mit einer kleinen Portion Pommes Frites serviert.

Alle Burger auf Wunsch mit doppeltem Patty (+5,90 €)



Erlebnis Gutsküche

Süßer Gutsschmaus

Gutsherrenbecher

3 Kugeln Vanilleeis, Apfelmus, Sahne, Eierlikör und
Schokoladenraspeln

6,80 Euro

warmer Schokokuchen

mit frischen Früchten und einer Eiskugel

8,50 Euro

Guts-Päuschen

Ein Stück Kuchen und ein Tasse Kaffee

5,50 Euro

Kuchen nach Angebot

3,00 Euro



Erlebnis Gutsküche

Aperitif

Aperol Spritz

Prosecco, Aperol, Wasser

0,3l

6,50 Euro

Sanddorn Spritz

Prosecco, Sanddornlikör, Tonic

0,3l

6,50 Euro

Wildberry Lillet

Lillet, Wildberry, Beeren

0,3l

6,50 Euro



Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser

still oder sprudelnd

0,25l / 0,75l 2,20/5,90 Euro

Coca-Cola, Zero, Fanta, Sprite

0,2l / 0,4l 2,50/4,00 Euro

Apfelsaft, Orangensaft, KiBa

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

0,25l 2,90 Euro





Erlebnis Gutsküche

Gebraut nach hofeigener Rezeptur

Bullenbräu Lager	0,3l / 0,5l	2,80 Euro / 4,50 Euro
Bullenbräu 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

exotisches Fruchtaroma

0,20l 6,50 Euro

Flasche 1,0l 28,90 Euro

Bio Müller-Thurgau

Qualitätswein Rheinhessen, lieblich

0,20l 6,50 Euro

Flasche 1,0l 28,90 Euro

Bio Riesling

Pfirsich, Apfel leichte Zitrusnote

0,20l 6,50 Euro

Flasche 1,0l 28,90 Euro

Bio Dornfelder Rosé

Aromen roter Beeren, halbtrocken

0,20l 6,50 Euro

Flasche 1,0l 28,90 Euro

Bio Dornfelder Rot

aromatisch würzig und kräftig

0,20l 6,50 Euro

Flasche 1,0l 28,90 Euro

Bio Becco Montepulciano

DOC Italien, angenehm fruchtig

0,20l 6,90 Euro

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

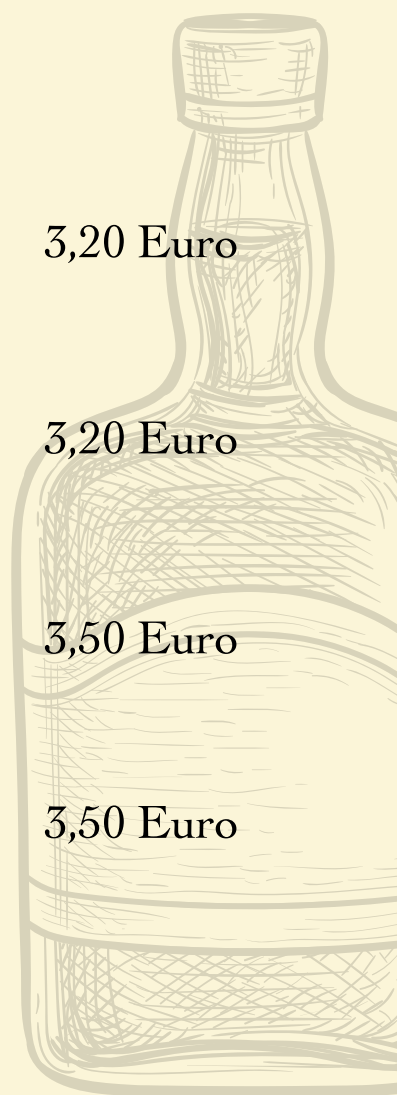
Spirituosen

Ramazotti 2cl 3,20 Euro
(ital. Kräuterlikör)

“Mann un Fru” Kümmel 2cl 3,20 Euro
sanfter Kümmellikör

Williamsbirne 2cl 3,50 Euro
fruchtiger Edelbrandt

Darßer Tropfen 2cl 3,50 Euro
frischer und harmonischer Kräuterlikör vom Darß





Erlebnis Gutsküche

Heiße Getränke

Tee	3,20 Euro
(Schwarztee, Grüntee, Pfefferminztee, Früchtetee, Roibusch Tee)	
Filterkaffee	2,80 Euro
Café Crema, Espresso	3,20 Euro
Cappuccino	3,50 Euro
Milchkaffee	3,70 Euro
Latte Macchiato	3,70 Euro
Heiße Schokolade dunkel oder hell	3,50 Euro
Heißer Sanddornsaft	3,70 Euro

Heiße Getränke mit Schuss

Grog	5,90 Euro
Tee mit Rum	5,90 Euro
Milchkaffee mit Baileys	5,90 Euro



Erlebnis Gutsküche

Heiße Getränke

Tee	3,20 Euro
(Schwarztee, Grüntee, Pfefferminztee, Früchtetee, Roibusch Tee)	
Filterkaffee	2,80 Euro
Café Crema, Espresso	3,20 Euro
Cappuccino	3,50 Euro
Milchkaffee	3,70 Euro
Latte Macchiato	3,70 Euro
Heiße Schokolade dunkel oder hell	3,50 Euro
Heißer Sanddornsaft	3,70 Euro

Heiße Getränke mit Schuss

Grog	5,90 Euro
Tee mit Rum	5,90 Euro
Milchkaffee mit Baileys	5,90 Euro