



REIERHORST

Gästehaus Gut Halte

Leckeres zum Anstoßen

Winter Mimosa

Prosecco-Orange-Cranberrie

8,50 Euro

Aperol Spritz „Driving Home for christmas“

Alkoholfreier Aperol, Orange, Tonic, Eis

7,50 Euro

Halter Herbie

Bombay Sapphire Gin, Tonic, Kräuter, Limette

9,50 Euro

Halter Driver's Gin

Alkoholfreier Gin, Tonic, Kräuter, Limette

8,50 Euro

Aperol Spritz auf Eis

8,50 Euro

Strandgang im Winter

Sanddornlikör, Rieslingsekt

8,50 Euro

Lillet Winter Vive

Lillet Blanc-Tonic-Birne-Thymian

8,50 Euro

It's Gin time

Nagu Gin - Finnland - kräftig-Eiche

Blossom & Hops - Südafrika - blumig-leicht

1689 - Niederlande - citrus-frisch

Sears Gin - Deutschland - leichte Rosennote



REIERHORST

Gästehaus Gut Halte

Veggiemenü

Bruschetta mit Tomaten-Kürbis-Feta

Winterliches Risotto mit Ziegenkäsetalern und Birne

Cheesecake Creme mit Spekulatiuscrumble, Kirschen und Eis

Menüpreis: 37,00 Euro

Hauptgang: 22,00 Euro

Zu Meer

Halter Krabbensuppe

Kutterteller mit Zander-, Lachs- und Schollenfilet
anbei Speckbohnen und Bratkartoffeln

Rote Grütze mit Vanilleeis und Schlagsahne

Menüpreis: 42,50 Euro

Hauptgang: 29,50 Euro

Gänsemenü

Wintersalat mit Ziegenkäsetaler
Holunderbalsamico, Birne, Granatapfel

Geschmorte Gänsebrust mit Orangensauce
anbei Apfelrotkohl, Bratapfel, Salzkartoffeln

Crème Brûlée mit Rotweinbirne Dulce Leche Eis

Menüpreis: 48,50 Euro

Hauptgang: 34,00 Euro



REIERHORST
Gästehaus Gut Halte

Vorspeisen

Bruschetta mit Tomaten - Hokkaidokürbis - Feta
an kleinem Gartensalat
8,50 Euro

Wintersalat mit Ziegenkäsetalern
Holundervinaigrette - Birne - Granatapfel
9,50 Euro

Mediterrane Vorspeisenvariation
Anti Pasti, Bruschetta, Schinken, Dattel im Bacon Mantel, Ziegenkäse,
Salat
15,50 Euro

Carpaccio vom Rinderfilet mit Salat & Parmesan
13,50 Euro

Aus dem Garten

Der Begleiter
Kleiner gemischter Gartensalat mit Balsamicodressing
5,80 Euro

Großer Vitalsalat

- | | |
|------------------------------|------------|
| - mit Hühnerbruststreifen | 16,00 Euro |
| - mit gebratenem Lachsfilet | 16,50 Euro |
| - mit gebratenen Champignons | 14,00 Euro |



REIERHORST
Gästehaus Gut Halte

Hausgemachte Suppen

Halter Krabbensuppe
9,00 Euro

Waldpilzcreme mit Croutons
8,50 Euro

Steinpilzconsommé mit Ravioli
9,00 Euro

Vegetarisch

Vegetarische Ravioli mit Feige und Peccorino
21,50 Euro

Veganes Gemüsecurry mit gebackenen Reisbällchen und Asianudeln
21,50 Euro

Kinderteller

Kaiserschmarrn ohne Rosinen mit Apfelmus und Zimtzucker	8, 50 Euro
Kleines Hähnchenschnitzel mit Pommes	8, 50 Euro
Pasta-Butter-Parmesan	6, 50 Euro
<u>Kids ganz groß - 3 Gänge Menü für Kinder</u>	
Hühnerbrühe mit Nudeln - Hauptgang zur Wahl - Kindereis	15, 00 Euro



REIERHORST

Gästehaus Gut Halte

Herzhaftes mit Fleisch & Geflügel

Dreierlei vom Wild (Reh, Hirsch, Wildschwein)
anbei Apfelrotkohl, Rotweinbirne, Schupfnudeln und Cranberriesauce
36,00 Euro

Hühnerbrüstchen mit Serrano und getrockneten Tomaten
an winterlichem Risotto
27,50 Euro

Halter Gärtnergärtler Medaillons von Rind-Schwein-Huhn
anbei Speckbohnen und Bratkartoffeln
27,50 Euro

Schweinemedallions mit Honig-Miso-Lack
anbei Rahmwirsing und Baconkartoffeln
29,50 Euro

Entenbrust mit Granatapfel und Mangosalsa
an Currygemüse und Asianudeln
34,50 Euro

Aus Fluss & Meer

Steinbeißerfilet & Garnele mit orientalischer Würze und Mangosalsa
anbei Gemüsecurry und Asianudeln
30,00 Euro

Zanderfilet mit Serrano und getrockneten Tomaten
an winterlichem Risotto
29,50 Euro

Lachsfilet mit Honig-Miso-Lack
an Rahmwirsing und Baconkartoffeln
28,50 Euro



REIERHORST
Gästehaus Gut Halte

Süße Naschereien

Halter Rote Grütze mit Vanilleeis
8,50 Euro

Eis mit „heiss“
Vanilleeis mit heißen Zimtkirschen, Pflaumen oder Schokoladensauce
8,50 Euro

Wiebke's Schokochaos
Küchlein, Mousse, Eis
9, 50 Euro

Kleines Herrengedeck
Espresso, Grappa, Mokkaeis
9, 50 Euro

Kleines Damengedeck
Cappuccino, Bailey, Dolce Leche Eis
9, 50 Euro

Cheesecake Creme mit Spekulatiuscrumble
Zimtkirschen und Eis
9,50 Euro

Winterliche Crème Brûlée
mit Rotweinbirne und Dulce Leche Eis
10,00 Euro