



Unsere Biere frisch gezapft!

DAS FREIE Pilsner

norddeutsch hopfig, klassisch malzig 0,30 l/0,50 l 4,00/6,00 €

DAS FREIE Hefeweizen

mit Noten von Grapefruit und Banane 0,30 l/0,50 l 4,00/6,00 €

DAS FREIE Black M

mit Noten von Mandarine, Waldbeere, Schokolade und Kaffee 0,30 l/0,50 l 4,50/7,00 €

DAS FREIE Campus Pils

leichtes Pilsner gebraut mit den Studenten der Maschinenbau fakultät der Leibniz Universität Hannover. 0,30 l/0,50 l 4,00/6,00 €

DAS FREIE Helles

unschlagbar süffiges Bier mit moderater Hopfennote 0,30 l/0,50 l 4,00/6,00 €

DAS FREIE Drifty Pale Ale

fruchtiges IPA, purer Hopfengenuss 0,30 l/0,50 l 4,50/7,00 €

DAS FREIE kleine Bierverkostung

4 ausgesuchte Fassbiere von unserem Brauer je 0,15 l 11,00 €

DAS FREIE Alster

DAS FREIE Pilsner und Sinalco Zitrone 0,30 l/0,50 l 4,00/6,00 €

DAS FREIE Apfelalster

DAS FREIE Pilsner und DAS FREIE Rote Apfelschorle 0,30 l/0,50 l 4,00/6,00 €



Wir sind auch auf Facebook für Sie zu erreichen: www.facebook.com/gutshof



Unser Extrablatt

Vegane Kokos-Curry-Suppe <i>mit Kokochips</i>	8,00 €
Hirschbraten aus der Schulter <i>im Ofen gegart, an Rotkohl und Wacholderrahm, serviert mit Kroketten</i>	22,50 €
Winterbowl mit Putenbrust <i>mit Ofengemüse, Tricolore Quinoa und tranchen von der Putenbrust, Meerrettichdressing</i>	16,00 €
Lachsfilet auf Tagliatelle <i>an Grillgemüse und nappiert mit Krustentierschaum</i>	19,50 €
Rinderroulade an Rotkohl <i>mit frischen Kartoffeln und Barolosauce</i>	20,50 €
Cordon Bleu <i>gefüllt mit Schinkenspeck und Gouda, dazu Röstkartoffeln und Gurkensalat</i>	20,00 €
Calenberger Pfannenschlag <i>angebraten mit geschmorten Zwiebeln, serviert mit Röstkartoffeln</i>	16,50 €
Grünkohl nach Gutshof Art <i>serviert mit Kasseler, wahlweise mit frischer oder geräucherte Bregenwurst, dazu Salzkartoffeln und Senf der Einbecker Senfmanufaktur</i>	17,50 €
Kohlroulade nach Oma's Rezept <i>gefüllt mit würzigem Schinkenmett, dazu Sauerkraut und Kartoffeln</i>	16,50 €
Apfelstrudel mit Vanilleeis, Sahne und Sauce	9,25 €

