



SEMINAR- UND EVENTZENTRUM
GUT THANSEN
HUMAN RESOURCE DEVELOPMENT

Speisekarte



Abbildungen beispielhaft

Tagesgerichte

für den 16. und 17. Oktober 2020

Herbstliche Blattsalate

mit Preiselbeer-Vinaigrette und Ziegenkäse im Speckmantel

10,50 €

Schnitzel von der Putenbrust

mit Bratkartoffeln und Bohnengemüse

19,50 €

Kalbsröllchen

auf Kartoffelselleriepüree und Ratatouille

19,80 €

Fussiloni

mit in Knoblauch gebraten Garnelen, Kirschtomaten und mariniertes Raukesalat

19,50 €

Schokoladenauflauf

mit heißen Zimtpflaumen und Vanilleeis

8,40 €

Alle Preise verstehen sich inklusive Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer

Vorspeisen

Maronen-Suppe

cremig-würzig mit einem Hauch Zimt

7,20 €

Tomatisierter Eintopf

mit reichhaltiger Gemüseeinlage und knusprigen Baguette

8,90 €

Kürbiscreme-Suppe

aus Muskatkürbis und mit Anis verfeinert

6,90 €

Variation von Blattsalaten

mit Variation von Nüssen, Hobel-Parmesan und Balsamico-Oliven-Dressing

8,80 €

Alle Preise verstehen sich inklusive Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer

Hauptgänge

Maispoularden-Brust

an Süßkartoffelpüree, Rahmwirsing und Kräuter-Glace

19,80 €

Süßkartoffel Rösti

mit „Thai“ Curry, Kichererbsen und Raukesalat

15,80 €

Hirschsauerbraten

an Kürbisgemüse, mit Spätzlen und feiner Bratensauce

17,50 €

Lachsfilet in Orangen-Vanillebutter gebraten

auf Rote-Bete-Gemüse, Tagliarini und Safransauce

18,90 €

Halbe Ente „Knusprig gebraten“

mit Apfelrotkohl, Kartoffelklößen und Portweinjus

20,50 €

Nach Wahl des Küchenchefs

„Du wirst schon sehen“ - einfach mal überraschen lassen!

16,90 €

Alle Preise verstehen sich inklusive Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer

Desserts

Pflaumen-Crumble

mit Vanillesauce und Sorbet

8,20 €

Mohn-Marzipan Parfait Törtchen

mit weißer Schokoladensauce und Minze

7,80 €



Alle Preise verstehen sich inklusive Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer

Restaurant Das "Gut!shaus"

Das historische „**Gut!shaus**“ auf Gut Thansen öffnete am 2. Oktober 2020 Freitags & Samstags seine Pforte als Abendrestaurant mit saisonaler & frischer Küche. Das Team auf Gut Thansen ist deutschlandweit für sein ausgezeichnetes Event- & Seminarangebot bekannt. Bislang bedeutete dies unregelmäßige Öffnungszeiten, die kurzfristig nur Ausflügler aus der näheren Umgebung wahrnehmen konnten. Mit dem „Gut!shaus“ verbinden wir ehrliche Gastfreundschaft im historischen Ambiente mit der saisonalen Küche unserer Region.

Aufgrund der aktuellen Einschränkungen ist eine Tischreservierung erforderlich – dafür können Sie dann wählen: die gemütliche „Gutsküche“ mit Kamin, der urige Gewölbekeller, die historische „Tenne“ oder das „Jagdzimmer“ - stilvolle Räume, um im kleinen Kreise einen gemütlichen Abend zu verbringen.

Öffnungszeiten

Freitags & Samstag von 17:30 bis 22:30 Uhr (Küche geöffnet von 18:00 bis 21:00 Uhr)

Für Tischreservierungen rufen Sie uns an unter:

04132 - 9333-225

bzw. per e-mail an dasgutshaus@gut-thansen.de

Alle Preise verstehen sich inklusive Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer

Weinspecial

2018er Sauvignon Blanc, trocken

Niel Joubert

Paarl, Südafrika

Feine Fruchtnuancen und eine belebende Frucht

0,2l 8,25 €
0,75l 28,60 €

2018er Chenin Blanc, trocken

Niel Joubert

Paarl, Südafrika

Leichter fruchtiger Wein, belebende Säure

0,2l 8,00 €
0,75l 27,50 €

2017er CaudeVal

Syrah Rosé IGP

Paul Mas, Languedoc

Feiner Duff nach frischen Himbeeren, feinherbe Fruchtnuancen, pikant und erfrischend

0,2l 8,20 €
0,75l 27,50 €

Alle Preise verstehen sich inklusive Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer

Aperitif

Tio Pepe Sherry Dry
Fabelhaft Tawny Porto
Campari (Alkoholfrei)⁽¹⁾
Campari – Orange⁽¹⁾
Martini Bianco⁽¹⁾

Lillet Vive
Lillet Blanc, Tonic Water, Gurkenscheibe, Erdbeere, Minze
Heidi
Holunderblütensirup, Sekt, Mineralwasser,
Orangenscheibe, Zitronenmelisse

Hugo
Holunderblütensirup, Sekt, Mineralwasser, Limette, Minze

Aperol Sprizz
Aperol, Sekt, Mineralwasser, Orangenscheibe

0,05l 4,00 €

0,05l 4,20 €

0,04l 4,90 €

0,2l 9,30 €

0,04l 4,60 €

0,2l 6,50 €

0,2l 7,90 €

0,2l 7,60 €

0,2l 7,60 €

Prickelndes ohne und mit

GEIGER **Rosenzauber** (Apfel, Rose, Minze)

0,1l 5,00 € / 0,75l 29,70 €

GEIGER **Cuvée No. 15** (Mostbirne, Apfel, Kaffee)

0,1l 5,30 € / 0,75l 30,30 €

Geispitz Secco

0,1l 4,95 € / 0,75l 32,50 €

Grünhäuser Sekt

0,75l 41,80 €

Cava Anna de Codorníu

0,75l 37,40 € / 1,5l 70,40 €

“Chapin & Landais” Crémant de Loire blanc

0,1l 7,00 € / 0,75l 41,80 €

“Chapin & Landais” Crémant de Loire Rosé

0,1l 7,30 € / 0,75l 43,50 €

Champagner

Champagner Pierre Moncuit

0,375l 32,50 € / 0,75l 81,40 €

Champagner Pierre Moncuit Rosé

0,75l 88,00 €

Champagner Ruinart Brut

0,75l 108,00 €

Alle Preise verstehen sich inklusive Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer

Wasser

Gut Thansen Hausquelle still & sprudelig

0,75l 5,40 €

Vilsa Gourmet Medium, Vilsa Gourmet Naturell

0,75l 7,00 €

Softdrinks

^(1,3,9) Coca Cola, ^(1,3,9,11,19) Coca Cola light, ^(1,3) Fanta, ⁽⁶⁾ Sprite, ^(1,3,9) Spezi

0,2l 3,60 €

0,5l 5,40 €

Thomas Henry Bitter Lemon

0,2l 3,75 €

Thomas Henry Tonic Water ^(3,6,10)

0,2l 3,75 €

Thomas Henry Ginger Ale

0,2l 3,75 €

Säfte von Klindworth

Orangensaft, Apfelsaft, Multivitaminsaft

0,2l 3,55 €

0,5l 5,75 €

Schwarzer Johannisbeersaft, Traubensaft, Tomatensaft,
Kirschsafft, Bananennektar

0,2l 3,85 €

0,5l 5,95 €

0,2l 3,85 €

0,5l 6,60 €

0,2l 3,30 €

0,5l 5,40 €

Alle Preise verstehen sich inklusive Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer

Bier

Bier vom Fass

Veltins Pilsner

0,3l 3,90 €
0,4l 4,70 €

Alsterwasser

0,3l 3,90 €
0,4l 4,70 €

Grevensteiner naturtrübes Ur-Radler

0,5l 5,30 €

Maisel's Hefeweizen original

0,5l 5,10 €

Flaschenbier

Maisel's Hefeweizen dunkel

0,5l 5,30 €

Maisel's Hefeweizen Alkoholfrei

0,5l 5,30 €

Veltins Alkoholfrei, Veltins Pilsner

0,33l 3,70 €

Heißgetränke

Kaffee Crema

3,55 €

Becher Filterkaffee

3,85 €

Cappuccino

3,85 €

Cafe Latte

4,95 €

Latte Macchiato

4,80 €

Espresso

3,00 €

Doppelter Espresso

4,30 €

Espresso Macchiato

3,40 €

Doppelter Espresso Macchiato

4,50 €

Heiße Milch mit Honig

4,40 €

Heiße Schokolade

4,40 €

Heiße Schokolade mit Sahne

4,60 €

Kännchen Tee (diverse Teesorten)

4,40 €

Bitte fragen Sie uns auch nach weiteren Teespezialitäten.

WEINE

Mosel

2017er Maximin Grünhäuser Herrenberg Kabinett
Riesling, trocken

Herb-würzige Rieslingblume, schlanke & rassige Finesse

0,75l 38,50 €

2016er Maximin Grünhäuser Herrenberg Alte Reben
Riesling, trocken

Würzige Fruchtblume, kräftig, herzhaft

0,75l 43,50 €

2016er Maximin Grünhäuser Riesling Herrenberg Superior
**Duft von Rebenblüten, komplexe Kräuterwürze, feinste Blüten-
und Fruchtaromen, tiefgründig, lang**

0,75l 64 €

2016/17 Maximin Grünhäuser Pinot Blanc

Dezente Struktur und Finesse

0,75l 40,80€

2017 Maximin
Riesling feinherb

sattes Fruchtspiel, animierend und frisch

0,75l 30,60 €

Pfalz

2017er Ajooh!

Cuvée aus Riesling, Kerner, Scheurebe

Weingut Schäffer

unwiderstehlich knackiger Wein

0,2l 8,80 € / 0,75l 27,50 €

2017er Schlossberg Weißburgunder

QbA, trocken, Weingut Schäffer

Frisch, knackig, pfälzisch

0,75l 28,60 €

2017er Schlossberg Scheurebe

trocken, Weingut Schäffer

Ein intensiv würziges Aroma, leichte Süße

0,75l 29,70 €

2018er Sauvignon Blanc, trocken

Weingut Knipser

Typische Aromen mit blühender Frische und Würze

0,75l 41,80 €

Rheinhessen

2017er Grauburgunder, QbA, trocken

Weingut Becker-Landgraf

Frische Säure, feine Frucht, nussig, leicht nach Birne

0,2l 9,90 € / 0,75l 32,00 €

2018er Weißburgunder-Chardonnay

Q.b.A., trocken, Weingut Becker-Landgraf

Kraftvoll aromatisch, weiche und sehr geschmeidig

0,2l 9,60 € / 0,75l 30,80 €

Alle Preise verstehen sich inklusive Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer

2017er Werkstoff
Riesling, Sauvignon Blanc
Pffannenbecker

Apfel- & Birnenduft mit einer Spur von Haselnuss

0,2l 9,60 € / 0,75l 30,80 €

Franken

2017er Silvaner vom Muschelkalk, trocken
Weingut am Stein

klare Frucht und Finesse, frisch und verspielt, mit schönem Schmelz

0,75l 33,00 €

Italien

2017er „Masseria di Carmelitani“
Gavi di Gavi D.O.C.G.
Az. Agr. Terra di Vino, Vite Colte

Spritzig frisch, elegante Säure gepaart mit mineralischen Anklängen

0,75l 35,20 €

2016er Santa Christina
Weingut Marchese Antinori, Toskana

Blumig- fruchtige Töne wie Aprikose, Birne & Pfirsich

0,2l 10,20 € / 0,75l 33,00 €

2017er Prestige Lugana
Ca Maiol

0,75l 44,00 €

Neuseeland

2017er Sauvignon Blanc, trocken
Weingut Villa Maria, Marlborough

Unverwechselbarer Geschmack nach Stachelbeere, zum Schluss aromatisch, tropische Note, langes und intensives Finale

0,75l 33,20 €

Roséweine

Pfalz

2017er Cuvée „Ajooh!“, Q.b.A., trocken
Weingut Schäffer, Pfalz

**Die Paarung von Spätburgunder und Syrah:
ein ganzer Korb voll Beerenfrüchte, fruchtig und frisch**

0,2l 8,80 € / 0,75l 27,50 €

2017er Rosé Clarette, QbA, trocken
Weingut Knipser, Pfalz

Perfekter trockener Rosé, duftet zart nach Erdbeere und Stachelbeere, ein elegantes Zusammenspiel von Süße & Säure

0,75l 38,50 €

Alle Preise verstehen sich inklusive Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer

Rotweine

Pfalz

2015er Zartbitter, trocken
Weingut Schäffer, Pfalz

Eine schmelzige Verführung in rot

0,75l 38,50 €

2017er Ajooh!
Portugieser, Regent, Dornfelder
Weingut Schäffer

Der Duft von Brombeeren und Kirschen, abgerundet mit einer Spur Bitterschokolade

0,2l 8,80 € / 0,75l 27,50 €

2017er Cuvée Gaudenz, QbA, trocken
Weingut Knipser, Pfalz

Aus Spätburgunder, Dornfelder und Cabernet Sauvignon, der berauschende Duft enthält süße, dunkle Rumfrüchte und eine herbe Rauchkomponente

0,75l 43,50 €

Baden

2017er Cuvée No1
Aus Spätburgunder, Lemberger, St. Laurent, trocken
Weingut Klumpp

Die dichte und kraftvolle Struktur mit gutem Saffanteil präsentiert in diesem Klumpp Cuvée eine feingliedrige Säure, eine gute Balance und einen würzigen Abgang.

0,75l 41,80 €

Mosel

2014er Maximin Grünhäuser
Spätburgunder, trocken
Schlosskellerei C. von Schubert

Duft von roten Waldfrüchten, samtig, feine Tanninstruktur

0,75l 64,00 €

Frankreich

2015er Domaine de L'Ameillaud
Côtes du Rhône AC

Rubinrot im Glas

0,75l 33,00 €

2013er Bourgogne Rouge
Domaine Tollot, Beaut & Fils

Ein eleganter, fruchtiger Burgunder mit Rasse und Finesse

0,75l 50,60 €

2018er La Grange Bertolet
Syrah Cabernet
Les Vignerons du Narbonnais

Rote Früchte mit würzigen Noten und einem Hauch Holz. Am Gaumen weich und vollmundig mit samtiger Spur und einem schönen Abgang

0,75l 31,90 €

2006er Château Corbin Michotte
Grand Crû Classé, St. Emilion

Der 2006er zeigt in der Blume Aromen von Brombeere und roten Früchten, viel Würze & edle Tannin

0,75l 101,00 €

Italien

2015er Barbera d'Asti, trocken
DOCG, Bersano, Piemont

Fruchtig, herbe Noten wie Pflaume, Kirsche, Schokolade

0,2l 10,50 € / 0,75l 35,20 €

2016er San Jacopo
Chianti ClassicoDOCG, trocken
Weingut Castello Vicchiomaggio

Duffet nach dunklen Waldbeeren, mit zarter Holznote im Background

0,75l 38,50 €

2017er Primitivo di Puglia
I.G.T. Nardelli

Im Geschmack nah am Zeitgeschmack und mit schöner Eleganz. Mit einer milden Süße und einem fruchtigen Geschmackserlebnis am Gaumen. Im Nachklang ein langes, fruchtig-süßes Finish

0,75l 33,00 €

Spanien

2016er Vina Zaco, trocken
Bodegas Bilbainas, Rioja

Ein Tempranillo mit hoher Intensität und Konzentration

0,2l 10,50 € / 0,75l 35,20 €

2011er Rioja

Reserva, Vina Alberdi

Zwei Jahre Eichenfaß, kraftvoller Wein

0,75l 48,40 €

Portugal

2015er Fabelhaft
Niepoort Vinhos S.A.

Weich, warmherzig und elegant mit gut integrierten Tanninen und mineralischen Abgang

0,75l 36,30 €

Südamerika

2016er Terralis
Syrah Malbec, trocken
Trivento Ruta

Am Gaumen fruchtiger Kern, moderates Tannin, angenehm frisch, würzig.

0,2l 7,70 € / 1,5l 46,20 €

2013er Marqués de Casa Concha
Merlot, trocken

Weingut Peumo Vineyard Rapal Valley

Die Trauben für diesen Merlot werden Ende April mit der Hand gelesen, der Ausbau erfolgt für 14 Monate im kleinen Holzfass. Ein kraftvoller Rotwein, dicht würzig – pfeffrig, mit Aromen von Pflaumen und Cassis.

0,75l 42,90 €

Digestif

Aquavit

Aalborg Jubilæums Akvavit

Linie Aquavit

Edelbrand von Lantenhammer

Haselnussbrand

Williamsbirne

Mirabellenbrand

Waldhimbeerbrand

Grappa

Grappa Nonino Chardonnay, Merlot

Brandy & Cognac

Carlos I Brandy

Korn & Kraut

Weizenkorn Hardenberg

Helbing Kümmel

Jägermeister

Ramazotti

Heidegeist

Ratzeputz

0,02l 3,70 €

0,02l 3,80 €

0,02l 6,60 €

0,02l 6,60 €

0,02l 6,60 €

0,02l 6,60 €

0,02l 6,40 €

0,02l 6,40 €

0,02l 2,70 €

0,02l 2,70 €

0,02l 3,90 €

0,04l 5,40 €

0,02l 3,90 €

0,04l 6,20 €

0,02l 3,90 €

0,04l 6,20 €

0,02l 3,90 €

0,04l 6,20 €

Alle Preise verstehen sich inklusive Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer

Likör ^(1,9)

Baileys

Molinari Sambuca

Cointreau

Spirituosen

Whisky

Bushmills, Irish

Jack Daniels, Tennessee

Johnnie Walker Red Label

Laphroig, Scotch

Rum

Bacardi weißer Rum

Havana Club 3 Jahre

Havana Club 7 Jahre

Botucal Reserva Exklusiva, Venezuela

Wodka

Absolut Wodka

Gin

Bombay Sapphire Gin

Tanqueray Gin

Gin Mare

Hendrick's Gin

Clouds Gin

0,04l 5,10 €

0,02l 3,70 €

0,02l 4,00 €

0,04l 7,60 €

0,04l 7,15 €

0,04l 6,85 €

0,04l 9,70 €

0,04l 5,80 €

0,04l 7,20 €

0,04l 10,50 €

0,04l 11,50 €

0,02l 3,30 €

0,04l 5,40 €

0,04l 7,20 €

0,04l 8,60 €

0,04l 10,00 €

0,04l 10,50 €

0,04l 10,50 €

Alle Preise verstehen sich inklusive Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer

Long Drinks

Licor 43 mit Milch

0,02l 8,00 €

Gin

Bombay Gin Thomas Henry Tonic / Ginger Ale

0,04l 9,70 €

Tanqueray Gin Thomas Henry Tonic / Ginger Ale

0,04l 10,50 €

Gin Mare Gin Thomas Henry Tonic / Ginger Ale

0,04l 11,60 €

Hendrick's Thomas Henry Tonic / Ginger Ale

0,04l 12,10 €

Rum

Bacardi Cola ⁽⁹⁾

0,04l 9,50 €

Havana Club 3 Jahre Cola ^(1,3,9)

0,04l 9,90 €

Havana Club 7 Jahre Cola ^(1,3,9)

0,04l 12,10 €

Whisky

Johnnie Walker Cola ⁽⁹⁾

0,04l 8,60 €

Jack Daniels Cola ⁽⁹⁾

0,04l 9,60 €

Alle Preise verstehen sich inklusive Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer



Alle Preise verstehen sich inklusive Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer