



GUT EVENING

Etwas Prickelndes vorweg

Prosecco
5,50 EUR pro Glas

Lillet Wild Berry
8,50 EUR pro Glas

Ruinart Brut
0,375 ltr. – 50,00 EUR

Ruinart Rosé Brut
0,375 ltr. – 70,00 EUR

Menü 1

Brunnenkresse-Schaumsuppe | pochiertes Lachs | Wachtelei | Zitrone

Gebratener Wolfsbarsch | Schmorgurke | Pfifferlinge | Dill

Schokoladentarte | Zwetschge | Salzkaramell

*

54,00 EUR

Zum ersten Menü empfehlen wir

2020 Riesling Robert Weil | WG Robert Weil | Rheingau

0,75 ltr. – 40,00 EUR

0,2 ltr. – 9,00 EUR

2020 Weißburgunder | WG Gut Hermannsberg | Nahe

0,75 ltr. – 32,00 EUR

0,2 ltr. – 7,50 EUR

Menü 2

Onsenei vom Bardenhagener Gutshuhn | junger Sellerie | Herbsttrüffel | Popcorn

Steinpilze | Risotto | Parmesan | Schnittlauch

Zitronenschnitte | Baiser | Basilikum

*

54,00 EUR

Zum zweiten Menü empfehlen wir

2019 Lola Rosé“ Cuvée | WG Manz | Rheinhessen

0,75 ltr. – 25,00 EUR

0,2 ltr. – 7,00 EUR

2020 „EMotion“ Spätburgunder | WG Manz | Rheinhessen

0,75 ltr. – 25,00 EUR



GUT EVENING

Menü 3

Handgeschnittenes Rindertatar | eingelegtes Sommergemüse
Creme Fraîche | Kräutersalat

Flanksteak vom Weiderind 200g

dazu wahlweise

Wilder Brokkoli | Sommergemüse
Kartoffelgratin | getrüffeltes Kartoffelpüree
Portweinjus | Kräuterbutter

Creme Brûlée | Cassis

*

54,00 EUR (inklusive zwei Beilagen)

Upgrade auf Rinderfilet (200 g) vom Weiderind: + 15,00 EUR

Zum dritten Menü empfehlen wir

2020 Primitivo di Manduria | WG Conte di Campiano | Apulien

0,75 ltr. – 31,00 EUR

0,2 ltr. – 8,00 EUR

2020 Ursprung | WG Markus Schneider | Pfalz

0,75 ltr. – 30,00 EUR

Etwas Süßes zum Dessert

2013 „Hohberg“ Ortega Trockenbeereauslese | WG Manz | Rheinhessen

0,375 ltr. – 52,00 EUR

Crémant de Limoux

0,1 ltr. – 9,00 EUR

Unsere Menüs sind untereinander kombinierbar.
Als Vier-Gang-Menü berechnen wir 74,00 EUR.