



# GUT EVENING

RESTAURANT  
AUF GUT BARDENHAGEN

## Wochenend-Gourmetmenüs im September

04. & 05. September 2020

Zweierlei von der Jacobsmuschel mit saurem Butternusskürbis

Urkarotte | Orange | Nussbutter

\*\*\*

Geräucherte Gelbe Bete mit Pancetta | Mohn | Borage Kresse

\*\*\*

Gepickeltes Perlhuhn mit gefüllter Schalotte | Kerbel

Szechuan Pfeffer | geschorter Grünkern

\*\*\*

Kiwi mit Chiasamen | Rooibos Tee | Sauerrahm

\*

11. & 12. September 2020

Saibling mit Sepiatinte | Kokos | Aprikose

\*\*\*

Getrüffelte Kartoffelmousseline mit einem Onsenei | roter Babymangold | Portwein

\*\*\*

Gewickelter Seeteufel in Lardo | Chinakohl | Feige | Aquarello Risotto

\*\*\*

Windbeutel mit Crème Pâtisserie | Muskattraube | Rote Bete | Balsamico

\*

18. & 19. August 2020

Zwiebelkuchen | Federweißer | Nashibirne

\*\*\*

Raviolo mit Ricotta | Steinpilz | Blumenkohl | Stundeneigelb

\*\*\*

Karree vom Weidelamm mit schwarzer Johannisbeere | wildem Brokkoli

Edamame | Maccaire

\*\*\*

Hagebutte | Fichte | Amalfizitrone

\*

25. & 26. August 2020

Roh mariniertes Kalb mit Bardenhagener Pfeffer

Zucchini | Brunnenkresse | Pilzdashi

\*\*\*

Kabeljau mit Mahima Curry | Kräutersaitling | Karotte | Kerbel

\*\*\*

Fjorde-Forelle mit Kapuziner Blättern

Hokkaido Kürbis | Kernöl | Kadaiffäden

\*\*\*

Tarte Tatin | weiße Schokolade | Calvados

\*

Für unsere Wochenend-Gourmetmenüs berechnen wir € 69,00 pro Person.

Wir freuen uns auf Ihre Tischreservierung!